

AMARENE ALLA PANNA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di amarene
- 150 g di zucchero
- 1/2 limone
- 1 bicchiere di vino madera
- panna liquida

Lavare le amarene, snocciolarle, porle in una casseruola con lo zucchero, il succo di limone, un pezzetto di scorza, 1 bicchiere di Madera e 1/2 di acqua.

Farle cuocere lentamente per evitare che si rompano poi scolarle e proseguire la cottura dello sciroppo per farlo addensare.

Far raffreddare in frigo, separatamente, amarene, sciroppo e panna.

Al momento di servire dividere in 4 coppe le amarene, coprirle con lo sciroppo (eliminare la scorza di limone) e servire la panna a parte in una brocca.