

AMARENE SCIROPATE

Ingredienti per 8 persone:

- 2000 g di amarene
- 2000 g di zucchero

Tagliate il picciolo delle amarene a circa un centimetro dalla base.

Sciacquatele in una terrina ed asciugatele molto delicatamente, poi sistematele nei vasetti cercando di non lasciare spazi vuoti.

Spolverizzatele con abbondante zucchero e chiudete ermeticamente.

Mettete i vasetti al sole per circa 40 giorni, in questo modo le amarene e lo zucchero formeranno uno sciroppo.

Ogni tanto capovolgete i vasetti e muoveteli un po'.

Trascorso questo tempo potrete già gustarle o utilizzarle per guarnire dolci e gelati.