

# AMARENE UBRIACHE

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di amarene mature
- 200 g di zucchero
- alcool per dolci
- 1 pezzetto di cannella in stecca
- alcuni chiodi di garofano
- alcune mandorle amare

Tagliate il picciolo delle amarene a circa tre millimetri dalla base, sciaquatele e asciugatele all'aria.

Versate le amarene in vasi muniti di coperchio a chiusura ermetica, attenzione alla perfetta pulizia di questi ultimi, altrimenti rischiate di mangiare amarene danzanti alla muffa verde; quindi aggiungete lo zucchero, la cannella, i chiodi di garofano, le mandorle e l'alcool in modo che le amarene siano coperte perfettamente.

Chiudere il vasetto e conservatelo in un luogo asciutto e buio, dove i bambini hanno paura di entrare, in quanto bisogna aspettare almeno tre mesi prima di provarle.