

Amarene alla panna

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

500 g amarene

150 g zucchero

1/2 limone

1 bicchiere vino madera

panna liquida

Preparazione

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.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>