

Amarene in spirito

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 8 persone:

1000 g amarene

500 g zucchero

300 g alcool a 80 gradi

Preparazione

Si puliscono le amarene con uno straccio senza lavarle; si toglie il nocciolo cercando di sciuparle il meno possibile, poi si mettono per 24 ore in un vaso alternando uno strato di amarene ed uno di zucchero. Dopo 24 ore si vuota il tutto in un vaso a chiusura ermetica aggiungendo l'alcool. Si mangiano a Natale.

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

<http://www.ricetteitalia.org>