

Amarene ubriache

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1000 g amarene mature
200 g zucchero
alcol per dolci
1 pezzetto cannella in stecca
Alcuni chiodi di garofano
Alcune mandorle amare

Preparazione

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'alcol 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.E pensare che a noi basterebbe rimanere immersi nell'alcol solo per tre ore per essere perfettamente ubriachi.....

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>