

Ciliegie sotto spirito: la ricetta per conservarle almeno 4 mesi



di Rina Zamarra - 11/06/2019 10:18 | aggiornato 11/06/2019 10:21

Le ciliegie sotto spirito durano mesi e si possono usare per le torte e i dolci al cucchiaio: segui la nostra ricetta senza sterilizzazione dei barattoli in vetro.



iStock Photo

Le **ciliegie sotto spirito** sono una conserva multiuso. Sicuramente, la destinazione principale è quella di dessert di fine pasto. Le servi in un piattino e il dolce è pronto. In realtà, puoi anche usarle come decorazione di una torta di compleanno o di un dolce al cucchiaio. Non solo, il liquido è perfetto come bagna del pan di Spagna.

La preparazione non è complicata. Devi solo fare attenzione alla scelta della varietà di ciliegie da utilizzare. Le migliori sono i **duroni**, perché hanno una polpa bella soda che rimane inalterata nel tempo. In mancanza dei duroni, la scelta migliore sono le **ciliegie ferrovia** che maturano in maggio e hanno una polpa soda e rosata.

Ciliegie sotto spirito: la ricetta

Le ciliegie sotto spirito durano davvero tanto. Se hai l'accortezza di conservare i barattoli in un luogo fresco e asciutto, puoi tenerle fino a 4 mesi. A differenza delle altre conserve, **non presentano alcun rischio di botulino**. L'alcol puro, infatti, ha una funzione battericida che le mette a riparo da qualsiasi controindicazione.

Proprio la presenza dell'alcol ti consente di evitare anche il passaggio della sterilizzazione dei barattoli in vetro. Devi semplicemente usarne abbastanza da ricoprire completamente le ciliegie. Se all'apertura di un barattolo trovi della muffa in superficie, butta via tutto senza remore. Le ciliegie sono andate a male e non devi utilizzarle. Pronta allora a preparare le nostre ciliegie sotto spirito?

Informazioni

Difficoltà

Facile

Metodo di cottura

In tegame

Categoria

Sughi e conserve

Preparazione

10 minuti

Cottura

10 minuti

Tempo totale

20 minuti

Dosi

3 barattoli

Ingredienti

Ciliegie

1 kg

Alcol puro

500 ml

Acqua

350 ml

Zucchero

200 ml

Stecche di cannella

3

Preparazione

1. Lava bene le ciliegie e privale del gambo. Puoi utilizzarle sia con il nocciolo che senza a seconda dei tuoi gusti.
2. Metti ad asciugare le ciliegie su un canovaccio e versa l'acqua e lo zucchero in un pentolino.
3. Fai bollire per qualche minuto fino a quando lo zucchero non si sarà sciolto. L'acqua deve essere limpida. A questo punto spegni il fornello e aggiungi l'alcol.
4. Metti le ciliegie nei tre barattoli, versa la miscela di acqua e alcol e aggiungi la stecca di cannella.
5. Chiudi i barattoli e metti le tue ciliegie sotto spirito in un luogo fresco e asciutto.

Ciliegie sotto spirito con la grappa

Vuoi sostituire l'alcol puro della ricetta con la grappa? Allora lava le ciliegie, elimina il piccolo e inserisci un primo strato nel vaso, cospargilo con un cucchiaino di zucchero e aggiungi la scorza di limone e i chiodi di garofano. Continua fino a riempire tutti e tre i vasetti con il tuo chilogrammo di ciliegie. In totale, ti serviranno **300 grammi di zucchero, 2 limoni e 8 chiodi di garofano**.

Una volta terminata questa operazione, riempi i vasetti con la grappa e mettili a riposare in dispensa. Potrai consumare le ciliegie solo dopo 2 mesi, durante i quali devi avere l'accortezza di scuoterle ogni tanto. Prima di mangiare le tue ciliegie sotto grappa o di utilizzarle per la preparazione di torte e dolci, tieni presente che risulteranno molto alcoliche.

Vota la ricetta

 **SCOPRI GLI OUTFIT
DELL'ESTATE**

