

Duroni di Vignola sottaceto
PER IL BOLLITO DELL'INVERNO



Alessia Morabito CHEF

Azienda Agricola

Bettino Amidei



INGREDIENTI

1kg di ciliegie
litro di aceto di mele
100gr di zucchero
1 chiodo di garofano a barattolo
un pizzico di cannella in polvere

PREPARAZIONE

Spuntare il picciolo delle ciliegie lasciando 2cm di gambo attaccato su ogni ciliegia, lavarle, tamponarle bene con un panno morbido e lasciare asciugare completamente all'aria. Sistematele in uno o più vasi di vetro sterilizzati. Far sciogliere lo zucchero nell'aceto con le spezie fino al raggiungimento dell'ebollizione. Versare il liquido bollente sulle ciliegie, chiudere ermeticamente i barattoli e conservarli fino al completo raffreddamento dei barattoli. Conservare in un luogo buio e fresco e iniziare a consumare non prima di aver fatto trascorrere almeno un paio di mesi.

