



Ciliegie sotto spirito - [Visualizza sul sito](#)
di xxdiana

Ingredienti:

1kg di ciliegie duroni,
300gr di zucchero,
750 ml di alcool a 75°,
300ml di acqua.

Procedimento:

Lavare e asciugare le ciliegie (il picciolo si può anche non togliere), con un ago forare la parte opposta al picciolo così l'alcool penetrerà meglio.

In un pentolino mettere lo zucchero e l'acqua e far bollire a fuoco medio per 10 minuti togliendo la schiuma con un cucchiaino.

Far raffreddare e unire l'alcool.

Mettere le ciliegie in un vaso a chiusura ermetica, versarvi il miscuglio di sciroppo e alcool fino a coprirle completamente, Chiudere e far riposare le ciliegie in un luogo fresco e buio per almeno 3 mesi prima di utilizzarle.