

Ciliegie sciroppate

Categoria: Portate - Frutta



Informazioni Generali



Preparazione:
10 min



Cottura:
10 min



Dosi per:
6 persone



Costo:



Difficoltà:
Molto Bassa

Le **ciliegie sciroppate** sono una conserva **classica e sempreverde**, preparata per noi dalle nostre nonne; vale davvero la pena provare a realizzare questa semplice ma saporita conserva, se non altro per il **gustoso risultato**, che non si trova assolutamente nelle confezioni industriali.

Per questa preparazione sarebbe meglio utilizzate le **ciliegie duracine** o **duroni**, decisamente più adatte ad **essere conservate**.



Ingredienti

>> Ciliegie

2 kg



>> Zucchero

200 gr per 1 litro di acqua



Preparazione



Procuratevi delle **ciliegie sane, sode e mature**, lavatele bene, eliminate il picciolo e mettetele ad asciugare su di un canovaccio pulito. Ponete le ciliegie nei vasi a chiusura ermetica cercando di sistemarle in modo tale da lasciare meno spazi vuoti possibili (senza pigiarle).

Preparate uno sciroppo con zucchero e acqua nella percentuale di **200 gr di zucchero per ogni litro di acqua** impiegato, procedendo come segue: mettete una pentola con l'acqua sul fuoco e versateci dentro lo zucchero, poi portatela ad ebollizione, e mescolate fino a quando lo **zucchero** sarà **completamente sciolto**.

Fate raffreddare lo sciroppo, e poi versatelo sulle **ciliegie dentro ai vasetti**, agitandoli di tanto in tanto per fare fuoriuscire le eventuali **bolle d'aria**; fermatevi con lo sciroppo a **2 cm dal bordo**. Chiudete i vasetti, **avvolgeteli in canovacci** e metteteli a sterilizzare, tenendoli sul fuoco per **5-6 minuti a partire dall'ebollizione**. Trascorso questo tempo spegnete il fuoco e **lasciate raffreddare i vasetti** nella pentola stessa; quando si saranno raffreddati, toglieteli dall'acqua, asciugateli bene, etichettateli e conservateli in un luogo buio e fresco.

Lasciate le ciliegie nei vasetti per almeno **un mese** prima di consumarle.



Consiglio



Per contenere le ciliegie, procuratevi dei **vasetti** a chiusura ermetica **non troppo grandi**, poiché quando ne aprirete uno, dovrete **consumare** le ciliegie in massimo **3-4 giorni** anche se le conserverete **in frigorifero**. Volendo potete inserire nei vasetti degli **aromatizzanti** come cannella, chiodi di garofano, vaniglia o liquore Maraschino.

Potete **servire le ciliegie sciroppate** con del **gelato alla crema o alla vaniglia**.

Curiosita'

Al **ciliegio** sono attribuiti **significati diversi** a seconda delle **zone geografiche** e delle popolazioni: nell' **Europa Centrale** il ciliegio è considerato **il protettore dei campi** contro i malintenzionati; nei **Paesi scandinavi** ed in **Gran Bretagna**, invece, è il simbolo della **sventura e disgrazie**; in **Oriente** (specialmente in **Giappone**) il ciliegio è l'emblema di **femminilità e sensualità**.



