

Ciliegie sciropate al marsala



Cucchiaini [Easy Life design](#)

Mamma mia avete visto che caldo? Non so voi, ma io in questi giorni sto letteralmente soffocando!
“Poco male..” dice mio marito “stai facendo le prove per quando sarai in Egitto” (carino, vero?!)
Si, infatti la mia meta estiva quest’anno sarà Marsa Alam, di

cui l'unica cosa che mi spaventa è il caldo che troverò...
Vabbè, ma non pensiamoci! Già mi sono informata: caldo sì, ma molto ventilato...e poi si può sempre fare un tuffo in acqua, no?!!!

Qua invece, in una cucina con 30° gradi di temperatura, c'è ben poco da fare...

...ho quindi avuto la pensata di mettermi ai fornelli!

Sadica?!...forse un pò...

...è che dopo aver visto questa ricetta da [Babs](#), che lei a sua volta aveva visto da [Virginia](#)...beh, non ho resistito.

Sapete quanto mi piacciono le ciliegie...e al mercato avevo trovato ancora dei duroni favolosi, quindi...

...mi sono messa all'opera.

Ed ho fatto benone!

Babs ho seguito i tuoi consigli: ciliegie, pentola in ghisa (la mia casseruola [Le Creuset](#)), marsala e zucchero di canna...per un risultato strepitoso.

Fatte da pochissimo...e già le ho finite, praticamente...è che le metto ovunque.

Le ho provate nello yogurth, su una fetta di semplice ciambellone, le ho provate anche su pane e robiola...una delizia.

Speriamo che la prossima settimana al mercato ci siano altri duroni...ci voglio riprovare, sfidando pure Minosse, Caronte, Ulisse e chi più ne ha più ne metta, visto che qua continuano a appioppare nomi nuovi ma 'sto caldo è sempre lo stesso!



Ingredienti

con le seguenti proporzioni:

Ciliegie, quante ne stanno in una mano, per me duri neri

1 cucchiaio raso di zucchero di canna, per me [Demerara](#) di [Waves of Sugar](#)

5 cucchiaini di marsala

acqua q.b

Preparazione:

Lavare, togliere il picciolo e snocciolare le ciliegie (io ho preferito fare così, ma si possono anche lasciare intere...).

Metterle in una casseruola, meglio se in ghisa ma va bene di qualsiasi tipo, con lo zucchero, il marsala e l'acqua sino quasi a ricoprirle.

Farle poi cuocere a fuoco lento pian piano, senza fretta, mescolandole ogni tanto sino ad arrivare ad una consistenza quasi sciropposa.

Farle poi raffreddare e versarle in un vaso ermetico...conservatele così in frigo...se resistono...!!



Ringrazio [Barbara](#) e [Virginia](#) per avermi fatto scoprire questa delizia!

Ora vi saluto, augurandovi buon inizio settimana e sperando che il caldo ci dia qualche giorno di tregua: a me la voglia di fare passa completamente...e di cose da fare ne avrei tante...ma tante...

Alla prossima!

Simona