

Ciliegie, cinque idee per voi!

Buon venerdì a tutti amici ed amiche: dopo aver realizzato un [dolce strepitoso](#) con le ciliegie per [Seguilestagioni](#) nello scorso post, mi è venuta l'idea di regalarvi alcune idee proprio con questo delizioso e succoso ingrediente; prima di diventarne allergica ne facevo innumerevoli scorpacciate e quindi perchè non rinfrescarvi un po' la mente ri-proponendo alcune ricette di qualche tempo fa, sempre attuali e golose?

Già con la raccolta sulle [insalate](#) e successivamente poi con quella di [insalate di cereali](#), ho notato un vostro piacevole riscontro positivo...così ho pensato di realizzarne una ad hoc con questo frutto che è davvero sublime e goloso.

Quindi eccole qui, le idee che vi voglio proporre...

...spaziano dal primo, al secondo, al dolce, alla conserva ☐

Sapete che mi piace pasticciare, ehehehe...e dieci anni di blog non son pochi, quindi di cosucce ne ho fatte a iosa!

Partiamo quindi?!

Benissimo, iniziamo allora con un primo piatto insolito ma profumatissimo...un risotto alle ciliegie e tè, realizzato per la rubrica "in cucina con il tè" di qualche anno fa...

[*In cucina con il tè: Maggio, risotti fruttati*](#)

Se cercate una ricetta peccaminosa quanto basta, da pura libidine eccola qui: questi brownies sono a dir poco la fine del mondo...un po' calorici, ma chi se ne importa, una volta tanto uno strappo alla regola si può fare, no?!

Io avevo usato le ciliegie essiccate, ma vanno bene anche quelle sciroppate o quelle fresche, come adesso che siamo in stagione!

[Brownies peccaminosi alla ciliegia e rum](#)

Ecco qui invece un gratin di ciliegie morbido e voluttuoso, dalla consistenza simile al clafoutis...realizzato in piccole cocotte monoporzione, affondarci il cucchiaino è estasi, credetemi!

[Gratin di ciliegie al formaggio fresco e latte di mandorla](#)

Che ne dite poi di un semifreddo? Con questo caldo è davvero quello che ci vuole...questo alle ciliegie e mandorle è assolutamente perfetto per soddisfare quella voglia di qualcosa di buono, anche se fuori ci sono trenta gradi! ☐

[Semifreddo alle ciliegie e mandorle](#)

E per finire...ecco una preparazione che amo e che in stagione preparo...per profumare un semplice gelato, uno yogurt, del formaggio cremoso e fresco, da mettere su una fetta di pane o su un semplice e soffice cake...

Io ne preparo un vasetto e lo tengo in frigo per accompagnarlo

a tante bontà: è la ricetta delle ciliegie sciropate al marsala: provatela e non riuscirete più a farne a meno, parola!

[Ciliegie sciropate al marsala](#)

Come vedete, vi ho mostrato una piccola carrellata di ricette alle ciliegie per soddisfare un po' tutti i gusti...e ce ne sono ancora tante fidatevi!

Basterà andare sul mio blog e inserire la parole "ciliegie" nel tasto cerca....vi si aprirà un mondo!

Ora vi saluto augurandovi un sereno fine settimana, spero ricco di relax e di cose belle...un augurio speciale a chi sta per partire per le meritate vacanze, a presto, vi aspetto al vostro rientro ☐

Un abbraccio

Simona