FRAGOLE AL RUM

Ingredienti:

- fragole mature e non molto piccole kg 1,
- 1 bottiglia di rum,
- zucchero circa gr 150,
- 1 baccello di vaniglia.

Le fragole devono sì essere mature, ma anche ben asciutte, sode e molto pulite affinché non sia necessario lavarle.
Mondatele, togliendo loro il calice, quindi fatene uno strato in un vaso di vetro pulitissimo e asciutto, spolverizzatele con una o due cucchiaiate di zucchero (secondo la larghezza dello strato), fatene un secondo, spolverizzate anche questo di zucchero ecc., continuando così sino ad averle sistemate tutte.
Il vaso non deve riuscire troppo pieno.
Mettete nel recipiente anche un pezzetto di vaniglia, quindi unite tanto rum quanto basta per coprire completamente le fragole.
Incoperchiate e lasciate stare così per circa due mesi prima di servirle.