

779. FRUTTA IN GUAZZO

A chi piace le frutta in guazzo, può riuscire gradito il seguente modo di confezionarle.

Cominciate dalle prime che appariscono in primavera, cioè: dalle fragole, dal ribes e dai lamponi, e ponetene in un vaso 50 o 100 grammi per sorta; copritele con la metà del loro peso, di zucchero e tanta acquavite o cognac che le sommerga. Poi proseguite con le ciliege, le susine, le albicocche, le pesche, tutte private del nocciolo e, all'infuori delle ciliege, tagliatele a lettine, aggiungendo sempre in proporzione zucchero ed acquavite.

Potete mettervi anche uva spina, uva salamanna e qualche pera gentile; ma poi assaggiate il liquido per aggiungere zucchero od acquavite, a tenore del vostro gusto.

Formato il vaso, lasciatelo in riposo per qualche mese prima di servirvene.