

PRUGNE SECCHHE NELLA GRAPPA

Ingredienti:

- prugne secche,
- ottima grappa,
- 1 baccello di vaniglia.

Una ricetta molto semplice, indicata anche per chi ha poco a disposizione.

Usate prugne secche sì, ma non in modo eccessivo.

Se lo desiderate potete sostituire la grappa con dell'ottimo Cognac.

Lavate le prugne con acqua tiepida, poi asciugatele, sistematele in un vaso con l'imboccatura piuttosto larga (affinché sia agevole toglierle) e unite la vaniglia tagliata a pezzetti e, se vi piace dolce, anche una o due cucchiainate di zucchero.

Quindi versate nel vaso tanta grappa quanto basta per coprire completamente la frutta; se è necessario, asciugate l'imboccatura del vaso, chiudetelo ermeticamente e riponetelo in dispensa.

Le prugne sono pronte da gustare dopo circa due mesi e rappresentano un ottimo tonico digestivo per qualsiasi momento della giornata.

Il liquore serve per insaporire dolci.