Composta di Prugne

Erik Kompostosu

Mezzo kg. di prugne rosse dolce
1 bicchiere di zucchero a polverato
1,5 biccheire d'acqua

L'acqua e zucchero si mettono in una pentola sul fuoco basso.
Il mmomento di scioglimento dello zucchero si mettono le prugne pulite tolte dai rametti nell'acqua zuccherata.
Si bolliscono insieme sul fuoco basso per 20 minuti. E poi si tolgono dal fuoco dopo che il colore rosso delle prugne è uscite fuori .
Le conchiglie delel prugne morbidate si levano con la forchetta dentro pentola.
Composta di prune si raffredda prima nell'aria d'ambiaente poi si mette nello frigo. E servirsi in fredda nella tazza.

Nota: Secondo dei tipi delle prugne le quantità dei zuccheri possono essere indifferenti. Dopo preparata la composta si può prendere con il cuchiaio e si controlla la quantità di zucchero cosi se lomanca si può aggiungere di nuovo e si può ribollirsi.