



Pestato di Viscela

Vişne Peltesi



1 tazza di ciliegie
2 bicchierini di zucchero
1 bicchierino amido di grano
4 bicchieri d'acqua

- # Si levano i semi di ciliegie. Si tavlano per qualche pezzo.
- # Nella ciotola si mette amido ed acqua e si miscela finche amido si scioglie completamente.
- # La pentola si mette sul fuoco medio. E si cucina con miscelare finche bollisce.
- # In questo momento si aggiunge lo zucchero. E si bollisce ancora per qualche minuti.
- # Ultimamente si aggiungono le ciliegie. E si cucinano finche cambiano i colori.
- # La miscelata preparata si condivide nelle tazze . E quando arriva il.calore di ambiente si inserisce nello frigo.
- # Servirsi in freddo.

Nota: Per rimanere buone delle ciliegie, si aggiungono per ultimo.