



Composta di Visciola

Vişne Kompostosu



500 gr. di visciole
2 bicchieri di zucchero a polverato
L'acqua

- # Si prendono i rami di visciole, si lavano bene e filtrano l'acqua.
- # Dopo che messi le visciole nella pentola sopra si aggiunge l'acqua che supere le viscele per 1 dito.
- # Dopo che morbidate le visciole sul fuoco medio , si aggiunge lo zucchero . Quando si arriva il modo coerenzato si toglie dal fuoco.
- # Si mette nelle tazze, servirsi in fredda.

Nota: Per farsi lo sciroppo di visciole , le viscele si bolliscono per 5 - 6 minuti nell'acqua zuccherata e limonata , si fanno passarsi dal setaccio con schiacciare, si mettono nei vasi e i coperchi si chiudono bene strette.