

## *Ciliegie sotto spirito*

Prendete delle ciliegie grosse, molto sode, perfettamente sane e mature. Dopo averle stese all'aria per un giorno intero, tagliate il picciolo vicino alla polpa, con le forbici, senza strapparlo.

Poi mettetele in vasi di vetro perfettamente puliti e asciutti, aggiungendo a piacimento dei chiodi di garofano o un po' di cannella. Quindi mettete un cucchiaino di zucchero per ogni barattolo da un litro, e versate dell'alcool puro di ottima qualità, fino al bordo del barattolo. Chiudete ermeticamente e scrivete su ogni barattolo la data di inizio conservazione.

Teneteli in dispensa e dopo 3 mesi le ciliegie sotto spirito saranno pronte.