

## **Ciliegie, ricette facili e sfiziose**

**Autore:** francesca

**Data:** 16 Luglio 2010



span.c1 {text-decoration: underline;}

## **Gelato alle ciliegie**

(dosi per 4 persone; tempo 60 minuti)

### ***Ingredienti:***

- 500 gr di ciliegie denocciolate
- 200 gr di zucchero
- 200 gr di latte intero
- 200 gr di panna fresca
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 bacca di vaniglia

### **Preparazione**

Mettete le ciliegie in una padella grande con lo zucchero e cuocete per circa 10 minuti, poi mettete questo composto nel mixer con il succo di **limone**, frullate fino ad avere un composto omogeneo. Mescolate insieme il **latte** e la panna e poi versate il composto di ciliegie e i semini della bacca di vaniglia, mescolate bene e versate tutto nella **gelatiera** per 40 minuti.

## **Marmellata di ciliegie**

(dosi per 4 persone; tempo 60 minuti)

### ***Ingredienti:***

- 1 kg di ciliegie
- 500 gr di zucchero
- 1/2 bicchiere di acqua

### **Preparazione**

Denocciolate le ciliegie, lavatele e mettetele in una pentola con lo zucchero e l'acqua, portate a ebollizione e fate sobbollire per 30 minuti. Quando si formerà la schiuma toglietela usando il mestolo forato perché altrimenti ci sarà aria all'interno dei vostri barattolini che sarebbe bene evitare. Passati i 30 minuti fate la prova del piattino, dovete mettere un piattino in **freezer** e quando sarà ghiacciato mettete due cucchiaini di [marmellata](#), se inclinando in piattino la marmellata resta ferma è perfetta, se scivola dovete cuocere la marmellata per altri 2 minuti. Versate la marmellata bollente nei barattolini di vetro sterilizzati, chiudeteli e capovolgeteli per creare il sottovuoto, copriteli con una coperta di lana e lasciateli raffreddare così. Aspettate un mesetto prima di gustare la vostra marmellata.

## **Torta alle ciliegie**

(dosi per 4 persone; tempo 60 minuti)

### ***Ingredienti:***

- 500 gr di ciliegie
- 100 gr di farina
- 100 gr di farina di mandorle
- 80 gr di burro
- 2 uova
- 2 cucchiaini di maraschino
- 1 cucchiaino di lievito
- 1 pizzico di sale

- Burro e zucchero di canna per la teglia

### **Preparazione**

Lavate le ciliegie e denocciolatele. Prendete una ciotola e lavorate il burro con lo zucchero con la frusta elettrica, poi aggiungete le uova, la farina e la farina di mandorle setacciati insieme, sale, lievito e infine il maraschino, mescolate bene fino ad avere un composto uniforme. Prendete una teglia per **torte**, imburratela e spolverizzatela con lo **zucchero di canna**, versate dentro il composto e ponete sopra le ciliegie, premete leggermente per farle sprofondare un po'. Cuocete la torta in forno preriscaldato a 180°C 45 minuti.

Foto da:

[www.flickr.com/photos/18335810@N00/](http://www.flickr.com/photos/18335810@N00/)

[www.mytartelette.com](http://www.mytartelette.com)

[bbcgoodfood.com](http://bbcgoodfood.com)

[www.aselfsufficientlife.com](http://www.aselfsufficientlife.com)

---

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/ciliegie-ricette-facili-e-sfiziose/>

Generato il 30/04/2025