

LEGGI IL TESTO.

RICETTA PER ALBICOCCHESCIROPPATE



Ingredienti:

- 1 kg di albicocche
- limoni
- 100 g di zucchero
- 1 ℓ di acqua



Scegliete albicocche non troppo mature e **intatte**. Lavatele e dividetele a metà, privandole del nocciolo; tuffatele in acqua **acidulata** con succo di limone. Al termine, pesate la frutta e mettetela sul fuoco con l'acqua, lo zucchero e il succo di limone filtrato (50 g per ogni kg di frutta). Portate a ebollizione mescolando con delicatezza e, dopo 5 minuti, prelevate la frutta; lasciate sul fuoco lo sciroppo, finché non si sarà ridotto di circa la metà. Disponete i frutti dentro alcune ciotole e distribuite lo sciroppo tiepido, in modo che copra completamente la frutta. Lasciate raffreddare. Volendo, si possono **aromatizzare** le albicocche con un po' di vaniglia o cannella.



SPIEGA CON LE TUE PAROLE I TERMINI EVIDENZIATI, OPPURE CERCALI SU UN DIZIONARIO.

intatte :

acidulata :

aromatizzare :



TRASFORMA LA RICETTA IN UN'ALTRA TIPOLOGIA TESTUALE: UN RACCONTO, UNA POESIA, UNA RADIOCRONACA, UNA PAGINA DI DIARIO...

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....