

SCIROPPO DI GRANATINA



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 15 min - **Materiale :**

Ingredienti : ½ l di sciroppo

- 3 melagrane - 1/2 limone - Zucchero

1. Sbucciare e sgranare le melagrane facendo attenzione di eliminare la pelle interna che è amara.
2. Passare i grani nella centrifuga.
3. Mescolare un volume di succo di melagrana con lo stesso volume di zucchero in una piccola pentola con fondo spesso. Portare a ebollizione mescolando bene fino allo scioglimento completo dello zucchero.
4. Ridurre per circa 10 minuti mescolando di tanto in tanto.
5. Lasciar raffreddare un po' e quindi aggiungere 1 cucchiaino di limone, versare quindi lo sciroppo in una bottiglia di vetro chiusa ermeticamente. Si conserva per un mese in frigorifero.

Consigli del cuoco :

Scegliere melagrane ben mature e pesanti.

