



SCIROPPO AGLI AGRUMI

Ingredienti

Per circa 1 lt. di sciroppo

1,5 kg di mandarini

1 limone

350 gr di zucchero

1 baccello di vaniglia

Procedimento

Spremere i mandarini insieme al limone. Mettere il succo ottenuto in una casseruola, unire lo zucchero e il baccello di vaniglia e portate a ebollizione. Asportare dallo sciroppo la schiumata che si sarà formata in superficie con un cucchiaino e farlo bollire per 10 minuti, mescolando finché si sarà addensato.

Togliere lo sciroppo dal fuoco, passarlo attraverso un colino a maglie fitte e raccoglierlo in un vaso.

Aprire a metà il baccello di vaniglia, grattare i semi interni con un coltellino e farli cadere nello sciroppo, poi versarlo in 2 bottiglie da 5 dl a chiusura ermetica. Si può usare subito oppure conservare in una dispensa fresca e buia per circa 2 mesi.

Potete utilizzare questo sciroppo per inzuppare torte di pan di Spagna da farcire o i savoiardi di un tiramisù al gusto frutta oppure per uno spritz profumato agli agrumi.