

Cedri Alla Smirne

Lavate bene i cedri; tagliateli a due terzi di altezza, dalla parte del picciolo, asportandone la calotta, che terrete da parte; poi, servendovi di un coltellino affilato o di un cucchiaino, svuotateli della polpa, che metterete in una ciotola. Tagliate una piccolissima calotta anche sul fondo, in modo che i frutti possano stare 'in piedi'. Bagnate ora l'interno dei cedri con un po' di liquore e teneteli in frigorifero, fino al momento di riempirli. Intanto avrete preparato la base di gelato: mettetela in freezer e lasciatela gelare. Lavate i lamponi, le fragole e le amarene; mettete tutta la frutta in una ciotola insieme con la polpa dei cedri tagliata a pezzetti, e conditela con mezzo bicchiere di sciroppo di amarene e con lo zucchero. Mescolate bene la macedonia e ponete anche questa in frigorifero. Quando tutti i componenti saranno opportunamente freddi, prendete le 'vaschette' di cedro, riempitele per due terzi con il gelato, e su questo distribuite la macedonia. Ricomponete quindi i cedri, appoggiandovi sopra le calotte asportate. Conservate i cedri nella parte pi? fredda del frigorifero, fino al momento di servirli.

Ingredienti

4 Cedri Grandi Maturi
1 Bicchierino Liquore Di Cedro (o Altro Liquore)
1 Gelato Per Farcire Frutta (v. Ricetta)
100 G Lamponi
100 G Fragole
100 G Amarene
1/2 Bicchiere Sciroppo D'amarene
50 G Zucchero

Note

Preparazione: 20 minuti.