

MENDICANTI AL RUM

INGREDIENTI:

750 ml di rum bianco o whisky
500 g. di prugne secche denocciolate
400 g. di albicocche secche
400 g. di fichi secchi
100 g. di datteri
100 g. di uva passa
100 g. di gherigli di noci
150 g. di zucchero
1 l di tè forte

PREPARAZIONE

1° GIORNO:

Preparate 1 l di tè forte e fatevi macerare le albicocche e le prugne secche per 1 notte.

2°GIORNO:

Scolate le prugne e le albicocche. Mettete tutta la frutta nei vasi dividendola in parti uguali e disponendola in strati diversi, per colore e tipologia.

In una casseruola preparate 1 sciroppo con 200 ml di acqua e lo zucchero. Portate a ebollizione e, quando lo sciroppo è, trasparente e forma grandi bolle, spegnete il fuoco. Lasciatelo raffreddare, poi versatelo sulla frutta.

Distribuite il rum nei vasi e chiudete ermeticamente. Lasciate riposare 1 mese, in un luogo fresco e al riparo dalla luce, prima di consumare.