

## Composta di susine con Zedrat (scorza di cedro a cubetti candita)

Ricetta per 4 persone



### Ingredienti

50 g	Burro
1 Cucchiaio	Zucchero
300 g	Susine
50 g	Zedrat*
1 dl	Prosecco
	Cannella, Anice

### Preparazione

Fondere il burro, aggiungere lo zucchero e caramellare.

Snocciolare le susine e tagliarle a pezzetti. Aggiungere al caramello i pezzetti di susine e il Zedrat.

Sfumare con il prosecco e insaporire con anice e cannella.

Continuare la cottura fino a quando la frutta diventerà morbida e disporla sui piatti.

### Consigli

- Ottima con una pallina di gelato alla vaniglia.
- Sostituire il Zedrat con il Citronat.



\* in vendita presso Coop Tessin / Migros Tessin / CC Angehrn

**SANDRO VANINI SA**

Via Vignascia 21, CH-6802 Rivera, Tel. +41 91 611 27 40, Fax +41 91 611 27 58  
vanini@sandrovanini.ch, www.sandrovanini.ch