



CHAROSET

Ci sono molte ricette per preparare il Charoset , anzi, probabilmente ci sono tante ricette quante sono le famiglie che lo preparano. L'ingrediente immancabile del Charoset è la frutta secca (noci, uvetta, datteri, fichi, prugne...) che viene ammorbidita con vino, succo di arancia, melograno o altro. Gli ingredienti per preparare il Charoset sono:

200 g. di noci sgusciate;

2 mele (ranette o golden);

250 g. di prugne secche (californiane);

4 cucchiaini colmi di zucchero.

Preparazione.

- 1) Mettere a bagno le prugne secche in acqua tiepida finché non si gonfiano.
- 2) Tritare grossolanamente le noci, poi metterle in una casseruola con le mele tagliate a spicchi e con le prugne, poi coprirle d'acqua , e farle bollire a fuoco lento per circa un' ora.
- 3) Passare al passaverdura, aggiungere i 4 cucchiaini colmi di zucchero e rimettere tutto il composto su fiamma bassa girando ogni tanto col cucchiaino di legno perché non si attacchi.

Il Charoset sarà pronto quando si sarà ben addensato.

Alunni della IV B del "Calò"- Ginosa TA