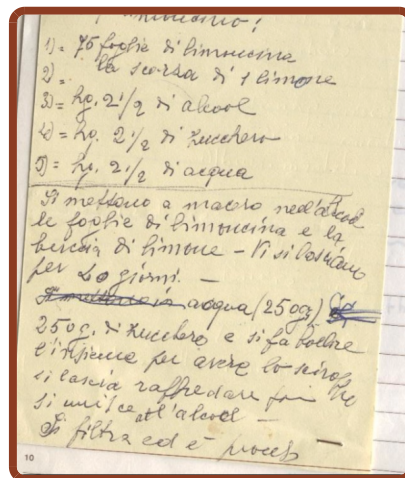


Liquore di Limoncina



Preparazione: —

Cottura: —

Porzioni: —

Difficoltà: Media

Ingredienti

foglie di limoncina	75
scorza di limone	1
alcool	2,5 hg
zucchero	2,5 hg
acqua	2,5 hg

Procedimento

- Si mettono a macero nell'alcool le foglie di limoncina e la scorza di limone - vi si lasciano per 20 giorni.
- In acqua (250g) 250g. di zucchero e si fa bollire l'insieme per avere lo sciroppo si lascia raffreddare poi si unisce all'alcool.
- Si filtra ed è pronto.

PREPARAZIONE VERSIONE MODERNA

- Metti in un barattolo ermetico l'alcool con le foglie di limoncina e la scorza del limone. Lascia in infusione al buio per 20 giorni. Passato questo tempo, prepara lo sciroppo facendo bollire l'acqua con lo zucchero. Lascia raffreddare completamente lo sciroppo, uniscilo all'alcool filtrato dalle foglie e dalle scorze, imbottiglia e il liquore è pronto.