



LIQUORE ALLA CAMOMILLA

50 gr fiori camomilla – 400 gr zucchero – buccia arancia – 1 pizzico zafferano – 550 gr acqua – 450 gr alcool da dolci.

Bollire l'acqua, unire lo zafferano e lo zucchero. Lasciare raffreddare. Unire i fiori di camomilla (freschi o secchi), la buccia d'arancia e l'alcool.

Lasciar macerare 10 giorni, muovendo spesso il vaso, poi colare e filtrare con carta o garza.



LIQUORE DI ALBICOCCHIE

500 gr albicocche – 800 gr alcool – 1 cm cannella – 300 gr zucchero (500 gr. se si gradisce più dolce)- 500 gr acqua.

Mettere le albicocche tagliate a pezzi con alcuni semi a bagno nell'alcool, unire la cannella, tappare e far macerare per 20/30 giorni agitando spesso. Unire uno sciroppo di acqua e zucchero (ottenuto facendo bollire l'acqua ed unendo poi lo zucchero) freddo. Colare, filtrare e poi stagionare 2- 3 mesi.

E' un liquore ottimo per preparare i dolci.



LIQUORE DI SALVIA E LIMONE

500 gr alcool da dolci – 500 gr zucchero – 500 gr. acqua – 20 foglie salvia – 3 bucce di limone.

Bollire l'acqua, unire lo zucchero e lasciare raffreddare. Mettere in un grosso vaso poi unire l'alcool, solo la parte gialla della buccia dei limoni, le foglie di salvia. Chiudere il vaso e farlo riposare per 40 giorni al fresco.

Filtrare e mettere in bottiglie.

E' un liquore digestivo da servire ben freddo.

LIQUORE DI AMARENE

500 gr amarene snocciolate – 5 chiodi di garofano – 1 buccia di limone – 10 foglie di amarena – 200 gr zucchero – 400 gr alcool.

Mettere in un vaso le amarene schiacciate, le foglie, alcuni noccioli, la buccia di limone, lo zucchero, l'alcool e i chiodi di garofano.

Chiudere bene poi mettere al sole per 1 settimana agitando spesso. Mettere poi il vaso al fresco e al buio per 4 settimane. Filtrare con carta dopo aver colato, mettere in bottiglie ben chiuse e far stagionare,

E' un liquore gradevole al gusto e ottimo come digestivo.



LIQUORE DI CILIEGIE

500 gr ciliegie nere – 200 gr zucchero – 100 gr acqua – 400 gr alcool – 1 buccia limone.

Schiacciare le ciliegie e porle in un vaso con la buccia di limone, lo sciroppo freddo di acqua e zucchero e l'alcool.

Chiudere il vaso e lasciar macerare 1 settimana. Colare, filtrare con carta poi mettere in bottiglia e lasciar maturare per 2-3 mesi.

E' ottimo anche per i dolci al cucchiaino.



LIQUORE DI FRUTTA DELL'ESTATE

100 gr fragole – 100 gr mirtilli – 100 gr lamponi – 100 gr ribes – 200 gr zucchero – 300 gr alcool.

Schiacciare la frutta, unire lo zucchero e far macerare 3 – 4 ore fuori dal frigorifero. Unire l'alcool, chiudere il vaso e far macerare 2 settimane. Colare, filtrare, mettere in bottiglia e servire dopo alcuni mesi.

E' ottimo ben freddo.

DONATELLA MANICARDI