



LIMONCELLO

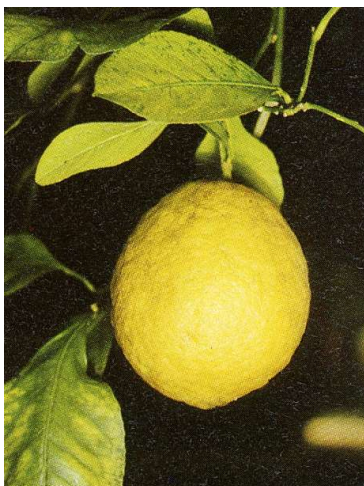
5 limoni – ½ l di alcool – ½ l di acqua – 500 gr. di zucchero.

Con il pelapatate togliere la buccia ai limoni, solo la parte gialla, e metterla in un grosso vaso. Versare l'alcool poi uno sciroppo già freddo di zucchero e acqua.

Lasciar macerare 3-4 giorni muovendo spesso il vaso, poi filtrare e imbottigliare.

Far riposare per un mese, servirlo molto freddo.

E' adatto per un fine pranzo come digestivo, ma anche per aromatizzare creme, torta di mandorle e di mascarpone.



LIQUORE AL MANDARINO

1 Kg di mandarini – ½ l di grappa – 250 gr di zucchero – 350 gr d'acqua.

Sbucciare i mandarini togliendo solo l'arancio. Mettere la buccia in un vaso e ricoprirla con la grappa. Lasciar macerare otto giorni poi unire uno sciroppo, già freddo, fatto con acqua e zucchero. Far riposare un giorno poi filtrare e mettere in bottiglia.

Servire dopo un mese sia freddo sia caldo.

LIQUORE ALL' ARANCIO

4-5 arance – 170 gr di alcool – 360 gr di zucchero – 300 gr di acqua.

Togliere la buccia (solo la parte gialla) e metterla molto pressata in un vaso, ricoprire con l'alcool e far macerare per 30 giorni.

Fare uno sciroppo con 180 gr di zucchero e l'acqua e lasciarlo bollire pochi minuti.

In un tegame far caramellare i restanti 180 gr di zucchero con 2-3 cucchiaini di acqua. Appena è bello biondo unire il caramello allo sciroppo e quando sarà tutto freddo alle arance messe in un grosso vaso.

Far riposare un giorno, filtrare e mettere in bottiglia.



PRUGNE ALL'ALCOOL

1 Kg di prugne ben sode – 400 gr di zucchero – 150 gr di alcool.

Mettere le prugne ben lavate in un vaso con l'alcool e lo zucchero. Chiudere il vaso ermeticamente

poi riporlo in un luogo fresco per due mesi.

Le prugne possono essere anche sbucciate, tuffandole 1-2 minuti in acqua bollente.

CURACAO

1 l di grappa – 150 gr di zucchero – 3 arance – 60 chicchi di caffè.

Infilare sotto la buccia, senza incidere le arance, i chicchi di caffè. Mettere le arance in un grosso vaso e ricoprirle con la grappa, unire lo zucchero, agitare bene il vaso poi farlo riposare in luogo asciutto e fresco per quaranta giorni.

Filtrare e imbottigliare.

N.B.: Usare sempre agrumi di coltivazione biologica, sani e sodi.