

Ricetta Limoncello

Scritto da Florinda

Lunedì 08 Febbraio 2010 10:00 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 02 Ottobre 2019 17:09

Limoncello

5 limoni

5dl di alcol 95°

500gr di zucchero

Dopo aver lavato e asciugato i limoni prelevi la sola parte gialla della buccia e la riduci a listarelle. Mettile in una bottiglia con chiusura ermetica con l'alcol e lasciale in infusione per 20 giorni agitando di tanto in tanto.

Trascorso questo tempo filtri il liquido più volte e poi lo unisci ad uno sciroppo tiepido ottenuto facendo sobbollire 5dl di acqua con lo zucchero.

Fai freddare il liquore, lo imbottigli e lo lasci riposare al buio per un mese prima di consumarlo.