



IL LIMONCELLO DI ZIA ADA

PER VERI INTENDITORI

INGREDIENTI

dosi per 2 litri

- 10 LIMONI BIO LAND ROMANO
- 1 LITRO DI ALCOL PURO 95°
- 600 GRAMMI DI ZUCCHERO
- 1 LITRO DI ACQUA

RICETTA

Lavate i limoni Bio Land Romano, asciugateli e sbucciateli con un pelapatate eliminando solo la parte gialla e lasciando quella bianca e spugnosa sul limone, in quanto potrebbe conferire un sapore amaro al liquore.

Inserite le scorze di limone in una barattolo di vetro con chiusura ermetica e fatele macerare nell'alcol puro per 3/7 giorni in un luogo fresco e al riparo dalla luce.

Scuotete il barattolo ogni giorno per far amalgamare bene gli ingredienti. Trascorso il tempo necessario filtrate il liquido con un colino e subito dopo preparate lo sciroppo. Mettete in una pentola l'acqua e lo zucchero e portate a ebollizione, mescolando di continuo fino a che lo zucchero non sarà completamente sciolto.

Lasciate raffreddare e unite allo sciroppo il liquido aromatizzato con le scorze di limone, mescolate bene e versate in una o più bottiglie di vetro sterilizzate e con chiusura ermetica.

Conservate il luogo fresco e al buio per almeno 30 giorni prima di consumare.

