Limoncello

Pubblicato: 01-03-2016 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- 4 grossi limoni non trattati
- ½ litro di alcool a 95 gradi
- ½ kg. di zucchero

Preparazione:

Lavare bene i limoni e con un pelapatate tagliare solo la parte gialla. Mettere la scorza in infusione nell'alcool per un paio di settimane.

In una casseruola, a fuoco dolce, preparare uno sciroppo facendo sciogliere lo zucchero in ½ litro d'acqua.

Lasciare raffreddare e unire l'alcool con le scorze di limone.

Dopo 8/10 giorni filtrare e imbottigliare.

Il limoncello è un ottimo digestivo e va servito freddo.