

Ingredienti:

- 4 grosse arance non trattate
- ½ litro di alcol a 95 gradi
- ½ kg. di zucchero

Preparazione:

Lavare bene le arance e con un pelapatate tagliare solo la scorza senza la parte bianca. Mettere la scorza in infusione nell'alcol 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'alcol con le scorze delle arance.

Dopo 8/10 giorni filtrare e imbottigliare.

Il liquore all'arancio è un ottimo digestivo e va servito freddo.