Liquore al mandarino

Pubblicato: 01-03-2016 da: Rita Caverzan

Inredienti:

- 6 mandarini
- ½ litro di alcol a 95 gradi
- ½ kg. di zucchero

Preparazione:

Lavare bene i mandarini 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 dei mandarini.

Dopo 8/10 giorni filtrare e imbottigliare.

Il liquore al mandarino va servito freddo.