

LIQUORE AL FINOCCHIETTO SELVATICO

Ingredienti

- 1 limone
- zucchero (600gr)
- cannella (1gr)
- finocchietto selvatico (100gr)
- alcool (1ml)

Come si prepara

Mettere in infusione nell'alcool il finocchietto, la stecca di cannella e la buccia di un limone verde.

Dopo 10 giorni filtrare.

A parte bollire un litro d'acqua e sciogliervi lo zucchero.

Far raffreddare e mescolare l'acqua all'alcool.

Tenere a riposare ben coperto per 20 giorni.

Passato questo tempo, filtrare attraverso un telo bianco pulitissimo e imbottigliare.

Servire freddo.

Difficoltà: 2

Tags

surgelati, new, feste, liquori