

ELISIR DEL VESCOVO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 cl alcool a 90 gradi
- 1000 g di zucchero
- 1 cedro (scorza)
- 4 mandarini (scorza)
- 5 arance (scorza)
- 1 limone (scorza)
- 20 gocce essenza d'arancia
- 2 gocce essenza di limone
- 10 gocce essenza di bergamotto

In un recipiente ponete a macerare la buccia di cedro grattugiata in 150 cl di alcool.

Nell'altro recipiente mettete le bucce di mandarini, arance e limoni con il rimanente alcool.

Unite i due composti e aggiungete 20 gocce di essenza d'arancia, 2 gocce di essenza di limone e 10 di essenza di bergamotto.

Lasciate il tutto in infusione per una settimana e poi filtrate.

Preparate ora con lo zucchero e 100 cl d'acqua uno sciroppo.

Quando il composto sarà limpido unitelo al liquore e dopo averlo imbottigliato lasciatelo riposare alcuni mesi.