

ELISIR DI CHINA

Ingredienti per 4 persone:

- 5 g di corteccia secca di arancio amaro
- 5 g di china peruviana
- 700 g di alcool
- 150 g di acqua distillata
- 700 g di zucchero

Mettere in fusione in una bottiglia 5 g di corteccia secca di arancio amaro, 5 g di china peruviana, 250 g di alcool e 150 g di acqua distillata.

Fare macerare per una quindicina di giorni e non dimenticare in questo periodo di agitare ogni tanto la miscela. Trascorso questo tempo, passare il liquido attraverso una tela bagnata e strizzata.

Sciogliere sul fuoco a parte con 550 g di acqua 700 g di zucchero evitando l'ebollizione.

Passare lo sciroppo attraverso un telo a trama piuttosto rada e, dopo averlo mescolato assieme a 450 g di alcool.

Unire il liquido ottenuto alla prima miscela, agitare.

lasciare riposare 24 ore e passare tutto attraverso la carta da filtro.