

ELISIR DI LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di zucchero
- 8 limoni
- 50 cl alcool (o grappa o vodka o gin)

Versa 5 dl di acqua e lo zucchero in una casseruola e, a fuoco basso, mescolando, lascia sciogliere lo zucchero. Alza poi la fiamma, porta ad ebollizione per un attimo, spegni e lascia raffreddare.

Lava accuratamente i limoni, sbucciali con un pelapatate, curando di non staccar la parte bianca della scorza.

Metti la scorza in un vaso capiente e bagnala con lo sciroppo e l'alcool.

Chiudi e lascia riposare al fresco per 10 giorni.

Lava una bottiglia e lasciala 20 minuti nel forno, quindi filtra il liquore con una garza ed imbottiglialo.

Lascia due mesi al buio in un luogo fresco.