

ELISIR DI MENTA COL MIELE

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di menta piperita
- 200 g di alcool a 95 gradi
- 25 cl vino bianco secco
- 2 limoni (scorza gialla)
- 150 g di miele

Ponete a macerare in un vaso le foglie di menta insieme all'alcool per circa 2 giorni. Aggiungete quindi il vino e le bucce di limone, lasciate riposare altri due giorni e filtrate. Aggiungere 150 g di miele per rendere il liquore più gradevole al palato. Consumate fresco nelle dosi di 1-3 bicchierini al giorno.