

ELISIR DI ROSE

Ingredienti per 4 persone:

- 15 g di petali di rose
- 400 g di alcool a 95 gradi
- 350 g di zucchero
- 350 g di acqua

Dopo aver scelto i petali delle rose più profumate del vostro giardino, poneteli in un mortaio con una manciata di zucchero e pestatele fino ad ottenere una pasta che potrete a macerare per una decina di giorni in un vaso di vetro ermeticamente chiuso, nel quale avrete aggiunto anche l'alcool.

Durante questo periodo avrete cura di agitare moderatamente una volta al giorno il vaso con il suo contenuto.

Dopo il tempo prescritto aggiungete l'acqua ed il rimanente zucchero.

Lasciate macerare ancora nel vaso per una settimana agitando ogni tanto e, trascorso questo tempo, filtrate per tela, imbottigliate e tappate con ceralacca e sughero.

Aspettate almeno due mesi prima di consumare questo elisir.