

ELISIR INGLESE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di alcool a 95 gradi
- 400 g di zucchero
- 350 g di acqua
- 5 g di foglie di menta
- 2 1/2 foglie di melissa
- 1 1/2 g di coriandolo
- 1 1/2 g di cannella
- 1 1/2 g di noce moscata
- 1 limone (scorza gialla)

Fate macerare le spezie nell'alcool dentro un vaso a chiusura ermetica per dieci giorni, rimestando due volte al giorno. Aggiungete lo zucchero disciolto nell'acqua e lasciate riposare per cinque giorni ancora, avendo l'avvertenza di non rimestare.

Filtrate per bene, imbottigliate e servite dopo qualche mese di invecchiamento.

Converrà servire il liquore in bicchieri di cristallo.