

ROSOLIO D'ARANCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl alcool a 90 gradi
- 800 g di acqua
- 1000 g di zucchero
- 3 arance
- 1 cucchiaino vaniglia

Ricavate dalle arance la scorza (solo la parte colorata) e mettetela a macerare per 40 giorni con l'alcool e la vaniglia. Preparate uno sciroppo con lo zucchero e l'acqua, lasciatelo raffreddare.

Versate lo sciroppo nell'alcool e lasciate riposare per 4 giorni.

Filtrate accuratamente, imbottigliate, tappate e conservate in luogo fresco.

Durante la prima settimana capovolgete le bottiglie una volta al giorno perché lo sciroppo si mescoli completamente all'alcool.