

ROSOLIO DI AGRUMI

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di alcool a 95 gradi
- 400 g di zucchero
- 1 g di cannella
- 2 arance (scorza)
- 2 limoni (scorza)
- 2 cedri (scorza)

Tagliate molto sottilmente le bucce degli agrumi, scartando la parte bianca, e fateli macerare con l'alcool per 3 giorni. Trascorso questo tempo, fate cuocere in una casseruolina, per 10 minuti, lo zucchero con 300 g di acqua.

A cottura ultimata, lasciate raffreddare lo sciroppo.

Private l'alcool di tutte le bucce degli agrumi ed unitelo all'acqua e allo zucchero sciolti insieme, mescolate e versate il composto in una bottiglia.

Consumate il rosolio dopo un mese di stagionatura.