

## ROSOLIO DI FRAGOLE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di alcool a 90 gradi
- 150 g di acqua
- 500 g di fragole
- 500 g di zucchero
- 1 cucchiaino vaniglia

Mettete a macerare per 20 giorni le fragole nell'alcool.

Preparate uno sciroppo facendo sciogliere lo zucchero nell'acqua e, quando sarà completamente freddo, mescolatelo all'alcool.

Aggiungete la vaniglia, mescolate e filtrate con cura, quindi imbottigliate e tappate ermeticamente.

Durante la prima settimana capovolgete le bottiglie una volta al giorno.

Conserverete in luogo fresco per sei mesi prima di consumare.