

ROSOLIO SPEZIATO DI LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl acquavite a 40 gradi
- 3 limoni
- 1 pizzico cannella in polvere
- 1 chiodo di garofano
- 1 pizzico zafferano
- 250 g di zucchero
- 70 g di acqua

Scegliete limoni non trattati, lavateli bene, asciugateli e grattugiate la scorza.

Fate macerare nell'alcool la scorza di limone, la cannella, un chiodo di garofano e zafferano.

Filtrate dopo 48 ore.

Sciogliete lo zucchero nell'acqua calda e unite lo sciroppo, freddo, all'alcool.

Mescolate e imbottigliate.

Fate riposare il rosolio per qualche giorno prima di assaggiare.