

726. SIROPPO DI CEDRO

Limoni di giardino, n. 3.

Zucchero bianco fine, grammi 600.

Acqua, un bicchiere da tavola che corrisponde a decilitri 3 circa.

Levate dai limoni, senza strizzarla, la polpa interna nettandola bene dalle pellicole e dai semi.

Mettete l'acqua al fuoco colla buccia di uno dei detti limoni tagliata a nastro e sottilmente col temperino e quando comincia a bollire versate lo zucchero. Aspettate che dia qualche bollore, poi levate la buccia e versate la polpa dei limoni. Fate bollire finché il siropo siasi ristretto e cotto al punto, il che si conosce dalla perla che fa bollendo e dal colore di vino bianco che acquista.

Conservatelo in vaso possibilmente di vetro, per prenderlo a cucchiariate e scioglierlo nell'acqua fresca: si ottiene così una bibita eccellente e rinfrescante la quale resto meravigliato che manchi fra le bibite dei caffè, in diverse province d'Italia.