

746. ROSOLIO DI PORTOGALLO

Zucchero bianco finissimo, grammi 650.

Acqua, grammi 360.

Spirito di vino a gradi 36, grammi 250.

Zafferano, una presa.

Aranci, n. l.

Levate col temperino la buccia superficiale all'arancio e ponetela nello spirito collo zafferano, entro a un vaso coperto di carta perforata, lasciandovela per tre giorni. Versate in un altro vaso lo zucchero nell'acqua, agitandolo di quando in quando onde si sciogla bene e nel quarto giorno mescolate i due liquidi insieme e lasciateli in riposo per altri otto giorni; al termine di questi passate il rosolio per pannolino, filtratelo per carta o per cotone e imbottigliatelo.