

AMARO AL CARCIOFO

Ingredienti per 1 persona:

- 20 foglie di carciofo
- 1 sommità fiorita di achillea
- 2 chiodi di garofano
- 45 cl di vino bianco secco
- 45 cl di brandy

Lasciate macerare per 2 giorni le erbe e le spezie nel brandy in un vaso a chiusura ermetica che avrete cura di agitare almeno due o tre volte al giorno.

Unite poi il vino e ripetete l'operazione per altri due giorni.

Al termine del tempo indicato filtrate ed imbottigliate.

Attendete almeno 4 mesi prima di sorbire questo amaro digestivo che raccoglie in sé tutte le virtù del carciofo, pianta che contiene un principio amaro (la cinarina) prezioso per la sua azione epato-renale.