

ALCHERMES

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di alcool a 95 gradi
- 350 g di zucchero
- 500 g di acqua
- 7 g di cannella in canna
- 4 g di cocciniglia
- 1.5 g di macis
- 1 g di chiodi di garofano
- 1 g di cardamomo
- 1 g di vaniglia
- 60 g di acqua di rose

L'alchermes vanta un'origine nobile e la sua celebrità va attribuita a Caterina de' medici che lo introdusse alla corte di Francia.

Mettete le spezie, l'alcool e 200 g di acqua in un vaso per 15 giorni agitando due volte al giorno.

Sciogliete lo zucchero nei rimanenti 300 g di acqua e aggiungetelo al macerato.

Fate riposare per un giorno, filtrate e appena prima di imbottigliare aggiungete l'acqua di rose.