

AMARETTO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di grappa
- 1 scorza d'arancia grattugiata
- 2 cime di assenzio
- 30 g di radice di genziana pestata

Si mette la scorza d'arancia (usare solo la parte gialla) a macerare per un paio di giorni nella grappa, agitando frequentemente.

Poi si aggiunge l'assenzio e la genziana pestata.

Si lascia macerare il tutto per un mese o poco meno, agitando due volte al giorno e tenendo il vaso esposto al sole.

Quindi si filtra e si imbottiglia.

Otterrete una bevanda dal sapore amarognolo, ma molto gradevole.