

AMARO ORIENTALE

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di grappa
- 25 g di cannella
- 10 g di chiodi di garofano
- 10 g di scorza d'arancia amara
- 10 g di galanga
- 5 g di cardamomo
- 5 g di zenzero

Frantumate le spezie in un mortaio di marmo e ponetele a macerare nella grappa per 12 giorni in un vaso chiuso agitando due volte al giorno.

Filtrate e imbottigliate tappando con sughero e ceralacca.

Così imbottigliato custodite il liquore in un posto fresco e asciutto.

Attenderete almeno tre mesi prima di servire questo ottimo liquore dall'aroma esotico.