

# AMARO TEDESCO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di alcool a 95 gradi
- 5 g di valeriana
- 5 g di assenzio
- 5 g di galanga
- 15 g di arancia amara (scorza)
- 10 g di menta
- 5 g di zenzero
- 4 g di legno quassio
- 5 g di centaurea
- 350 g di zucchero

Versate 300 g di acqua molto calda sulle scorze d'arancia tagliate a pezzetti e lasciate in ammollo per 8 ore.

Filtrate e aggiungete lo zucchero scioppandolo.

Una volta raffreddato unitelo alla macerazione alcolica che avrete ottenuto mettendo le altre spezie a macerare nell'alcool per 15 giorni in vaso chiuso, rimestate e filtrate.

Attendete un giorno ed imbottigliate.

Prima di servire, lasciate trascorrere almeno tre mesi.