

AMBROSIA

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di alcool a 70 gradi
- 400 g di vino bianco secco
- 400 g di zucchero
- 3 g di coriandolo
- 1 g di anice stellato contuso
- 3 chiodi di garofano
- 1/2 g di semi di angelica
- 2 gocce di tintura di muschio

Frantumate in un mortaio di marmo le spezie e chiudetele con l'alcool in un vaso ermetico, lasciandoli macerare per 10 giorni e rimestando due volte al giorno.

Dopo questo periodo riaprite il vaso ed aggiungetevi il vino bianco genuino e dal sapore secco, richiudete e lasciate macerare per altri 10 giorni.

Finalmente aggiungete lo zucchero e le due gocce di tintura di muschio, rimestate e chiudete di nuovo.

Si lascia riposare per altri 5 giorni, si filtra e si imbottiglia.