

ANGELICA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 cl di alcool a 90 gradi
- 250 g di semi di angelica
- 250 g di raschiatura di gambi di angelica verde
- 8 g di semi di garofano
- 1 g di vaniglia
- 1000 g di zucchero
- 50 g di acqua

Mettete in infusione per 8 giorni i semi di erba angelica, i semi di garofano e la vaniglia con l'alcool. Trascorso il tempo travasate lentamente l'alcool, preparate uno sciroppo con 1000 g di zucchero e 50 cl d'acqua. Senza lasciarlo raffreddare versatelo in un vaso dove metterete 250 g di raschiatura di gambi d'angelica verde. Fate raffreddare il composto e dopo aggiungete l'alcool; lasciate il tutto in infusione per un mese. Filtrate il liquore e versatelo nelle bottiglie.