

ANISETTE

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di alcool a 90 gradi
- 50 g di semi di anice verde
- 1000 g di zucchero
- 50 cl di acqua

Pestate i semi di anice, metteteli in un vaso con coperchio a chiusura ermetica, aggiungete l'alcool e lasciate a macerare per sei giorni.

Trascorso il tempo, passate l'infuso attraverso un telo.

Nel frattempo versate in un recipiente lo zucchero, l'acqua e lasciate bollire mescolando per qualche minuto.

Versate lo sciroppo in una terrina e lasciatelo raffreddare; unitelo all'infuso di anice, quindi filtrate e imbottigliate.

Il liquore potrà essere consumato dopo alcuni mesi.