

GRAPPA AI NOCCIOLI DI ALBICOCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di grappa
- 50 noccioli di albicocca senza polpa
- 20 g di zucchero

Ponete a macerare la grappa e i noccioli di albicocca ben pestati in un vaso di vetro esponendolo al sole per tre mesi. Agitate frequentemente il contenitore. Trascorso il tempo previsto filtrate il composto e aggiungete lo zucchero. Lasciate riposare il liquore per una settimana e poi imbottigliatelo. Otterrete un liquore dal delizioso gusto amarognolo che vi conquisterà.