

GRAPPA AI NOCCIOLI DI CILIEGIA

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di grappa
- 200 g di noccioli di ciliegia
- 350 g di zucchero
- 250 g di acqua

Si pongono i noccioli di ciliegia pestati a macerare nella grappa dentro un vaso esposto al sole per una quarantina di giorni, agitando di tanto in tanto.

Trascorso il periodo previsto filtrate.

A questo punto aggiungete lo zucchero sciroppato nell'acqua e filtrate nuovamente prima di imbottigliare.

Questo ottimo liquore potete consumarlo anche fresco.