

GRAPPA AI NOCCIOLI DI PESCA

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di grappa
- 75 g di noccioli di pesca
- 20 g di noccioli di albicocca
- 3 g di cannella in canna
- 500 g di acqua
- 600 g di zucchero

Dopo aver mondato i noccioli, pestateli finemente in un mortaio di marmo e quindi poneteli a macerare nella grappa. Esponete il tutto in un vaso al sole per sette giorni circa, agitando frequentemente il contenitore. Trascorso questo periodo aggiungete lo zucchero sotto forma di sciroppo e filtrate per bene. Consumate questo liquore fresco, oppure imbottigliatelo.