

GRAPPA AL MIELE E MENTA

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di grappa
- 40 g di miele
- 1 g di cannella
- 10 foglie di menta selvatica

Ponete la menta e il miele a macerare in un vaso con la grappa per una quarantina di giorni tenendolo bene esposto al sole e rovesciandolo di tanto in tanto.

Trascorso il tempo previsto filtrate il tutto.

Se è necessario filtrate più volte e poi imbottigliate e inceralaccate.

Avrete confezionato una variante della grappa al miele, ottenendo un liquore dal gusto gradevole.