

GRAPPA AL PINO MUGO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di grappa secca
- 1 manciata di gemme di pino mugo
- 1 g di cannella
- 20 g di zucchero

Ponete a macerare nella grappa le gemme di pino mugo e lo zucchero necessario per sei settimane al sole, curando di agitare molto frequentemente il tutto.

Quindi filtrate con molta cura e imbottigliate, oppure potete consumarlo fresco.

Assaggerete un ottimo liquore dal gusto deciso, e non appena ne apprezzerete il sapore, difficilmente riuscirete a farne a meno.