

## GRAPPA ALLA BETULLA

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di grappa
- 1 pugno di betulla (foglie fresche)
- 50 g di miele grezzo

Immergete le foglie di betulla spezzettate in 25 cl di grappa e lasciate macerare per 20 giorni, mescolando di tanto in tanto.

Filtrate quindi, aggiungendo il resto della grappa e il miele.

Un bicchierino al giorno di questa bevanda può contrastare dolorette delle ossa.