

GRAPPA ALLA PERA

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di grappa
- 1 pera matura
- 1 g di cannella
- 30 g di zucchero

La preparazione di questo liquore è molto semplice.

Ponete tutti gli ingredienti a macerare in un vaso ermetico al sole per circa due mesi.

A questo punto filtrate e imbottigliate tappando con sughero e ceralacca.

Servite dopo i pasti nella dose di mezzo bicchierino.

Questo liquore vi soddisferà anche spruzzato sopra il gelato o il dolce.