

GRAPPA ALLA RUTA

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di grappa secca
- 1 rametto di ruta fresca

Per ottenere una buona grappa alla ruta, bisogna servirsi di una grappa secca, con nessun retrogusto o quasi.

Le grappe dolci, infatti, falsano l'inimitabile severità dell'erba svalutandone l'aroma.

Per prepararla, potete lasciar macerare per 30 giorni la ruta nella grappa e quindi levarla, ma l'iconografia classica impone di servire col rametto nella bottiglia.

Se siete estimatori di grappe, ne esalterete le doti.