

GRAPPA ARANCIA-CAFFÈ

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di grappa
- 1 arancia grande matura
- 10 chicchi di caffè tostato
- 40 g di miele

Praticate dei piccoli fori sull'arancia e tappateli con i chicchi di caffè, infilandoli in modo che risultino per metà dentro e per metà fuori.

Ponete a macerare l'arancia per una ventina di giorni in un vaso ermetico con mezzo litro di grappa.

Trascorso questo periodo levate l'arancia, filtrate ed aggiungete il resto della grappa nella quale avrete disciolto il miele.

Imbottigliate con sughero e ceralacca.

Attendete un mese prima di gustare questo liquore.