

GRAPPA DI FICHI

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di grappa
- 4 fichi piccoli maturi
- 1 g di cannella
- 1 chiodo di garofano
- 1 scorza di limone piccola (parte gialla)
- 4 cucchiaini di miele

Fate macerare in un vaso ermetico i fichi per due mesi dopo averli ricoperti di miele e grappa.

Trascorso il periodo previsto aggiungete tutti gli altri ingredienti e lasciate il composto riposare per ancora una settimana.

A questo punto filtrate il liquore, e imbottigliatelo.

E' pronto per gustare dopo un mese prendendo due mezzi bicchierini dopo i pasti.