

GRAPPA DI MELISSA

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di grappa
- alcuni rametti di melissa fresca
- 1 g di cannella
- 5 cucchiaini di miele

In un recipiente di vetro ponete a macerare per 20 giorni la melissa in 25 cl di grappa.

Trascorso il tempo previsto aggiungerete il resto della grappa in cui avrete disciolto il miele a bagnomaria.

Lasciate il tutto in infusione per un paio di giorni dopodichè imbottigliate (la melissa può anche rimanere nella bottiglia come decorazione) e prendetene un bicchierino prima di coricarvi.