

## GRAPPA DI MIELE

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di grappa
- 50 g di miele
- 2 g di cannella
- 3 chiodi di garofano
- 1 limone (scorza gialla)

Si lasciano macerare per 10 giorni solo i vegetali con 25 cl di grappa in un vaso ermetico, agitando di tanto in tanto. Trascorso il periodo si filtra e contemporaneamente si scalda lentamente in bagnomaria il miele e la rimanente grappa fino al completo scioglimento del primo.

Si amalgama perfettamente il tutto e si imbottiglia tappando con sughero e ceralacca. Aspettate almeno tre mesi prima di consumare questa delizia.