

GRAPPA DI PRUGNOLI SELVATICI

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di grappa
- 1 manciata di prugnoli selvatici
- 40 g di miele

Fate macerare in un vaso per sei settimane i prugnoli in mezzo litro di grappa agitando di tanto in tanto. Trascorso il periodo, sciogliete il miele nel resto della grappa scaldandolo a bagnomaria in un pentolino. Aggiungetelo al macerato, esponete per dieci giorni al sole, filtrate ed imbottigliate. Offrite questo liquore in piccoli bicchieri trasparenti per apprezzarne meglio il colore.