

GRAPPA DI SORBO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di grappa secca
- 40 bacche di sorbo
- 1 g di cannella
- 30 g di zucchero

La preparazione di questo ottimo liquore dalle proprietà salutari è semplicissima.

Si pone a macerare in un vaso ermetico le bacche di sorbo e 30 g di zucchero nella grappa per quaranta giorni al sole, rimstando di tanto in tanto.

Trascorso il periodo stabilito si filtra il liquore e si imbottiglia.

Lasciatelo riposare per un breve periodo prima di consumarlo.