

## GRAPPA D'UVA

Ingredienti per 4 persone:

- 3000 g di uva bianca dolce matura
- 1 g di cannella
- 5 g di coriandolo
- 3 chiodi di garofano
- grappa

Mettete a macerare nella grappa la cannella, il coriandolo ed i chiodi di garofano, dopo dieci giorni filtrate.

Cuocete l'uva a fuoco lento per un'ora mescolandola assiduamente senza aggiungere acqua.

Levate dal fuoco e schiacciatela con un cucchiaio in modo da far uscire tutto il succo.

Ora aggiungete la grappa aromatizzata nella dosi di un litro per ogni litro di succo d'uva.

Amalgamate bene, lasciate riposare nel vaso per 30 giorni, dopodichè filtrate nuovamente ed imbottigliate chiudendo con ceralacca e sughero.

Attendete almeno tre mesi per gustare questo liquore.