

## LIMONCELLO 3

Ingredienti per 8 persone:

- 10 limoni grandi possibilmente verdognoli
- 100 cl di alcool a 95 gradi
- 100 cl di acqua
- 500 g di zucchero

Pelare accuratamente i limoni asportando solo la parte gialla della buccia (la parte bianca conferisce un sottofondo amarognolo).

Mettere in infusione nell'alcool a freddo in un barattolo chiuso.

Tenere in infusione alla luce per circa 3 settimane agitando di tanto in tanto.

Passato questo tempo filtrare accuratamente l'infuso.

Nel frattempo preparare uno sciroppo con l'acqua calda e lo zucchero.

Quando lo sciroppo sarà ben freddo (altrimenti il liquore rimane torbido) unirlo all'infuso e lasciare riposare per altri dieci giorni.

Filtrare di nuovo e imbottigliare.