

LIMONCELLO 5

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di limoni
- 100 cl di alcool
- 100 cl di acqua
- 1000 g di zucchero

Lavare i limoni e asciugare bene.

Togliere la buccia, facendo attenzione a non prendere la parte bianca, perché amara.

Mettere le bucce a macerare nell'alcool, per 10 giorni.

Trascorsi 10 giorni far bollire l'acqua e far sciogliere lo zucchero, filtrare l'alcool e aggiungerlo alla soluzione di acqua e zucchero già raffreddata.

Imbottigliare e lasciare riposare almeno 20 giorni.

Consumare freddo.