

LIQUORE AL BASILICO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di alcool a 90 gradi
- 1000 g di zucchero
- 50 g di foglie di basilico fresco

Ponete a macerare nell'alcool le foglie di basilico, ben lavate e sfilettate, per una settimana.

Trascorso questo tempo fate sciogliere lo zucchero in un litro d'acqua fino a formare uno sciroppo.

Filtrate l'alcool ed aggiungetelo allo sciroppo.

Mescolate bene, imbottigliate ed aspettate due mesi prima di gustarlo.

Nota: l'operazione di filtraggio va fatta con un imbuto foderato con carta da filtro oppure ostruito con un batuffolo d'ovatta o con l'aiuto di un colino molto fitto.