

LIQUORE AL CEDRO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di zucchero
- 1 cedro grande
- 90 cl di brandy

Fare sciogliere a freddo 800 g di zucchero in un litro di acqua e mettere il liquido ottenuto in una bottiglia che andrà agitata di tanto in tanto.

Prendere un cedro grosso e grattugiarne l'intera buccia che andrà messa in fusione in un'altra bottiglia assieme a 30 cl di brandy, per otto giorni dopo aver ben tappato la bottiglia.

Non si dimentichi, durante questo periodo, di mescolare ogni tanto il contenuto.

Trascorso questo tempo passare l'infuso attraverso una tela bagnata e strizzata e mescolarlo in una bottiglia con altri sei decilitri di brandy.

Agitare e lasciare riposare per altri due giorni.

Preparare un fiasco ben pulito; mettervi la miscela di acqua zuccherata e unire a quest'ultima il contenuto della bottiglia.

Agitare il fiasco; lasciarlo riposare per una quindicina di giorni, indi passare il liquido attraverso una carta da filtro.

Il liquore è pronto.