

LIQUORE AL DRAGONCELLO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di alcool a 40 gradi
- 35 g di dragoncello fresco
- 500 g di zucchero semolato
- 1 g di cannella
- 30 g di zucchero a velo vanigliato

Fate macerare il dragoncello in un vaso con l'alcool e filtrate dopo 24 ore.

Rimettete nel vaso un solo rametto di dragoncello, come decorazione, e aggiungete lo zucchero.

Mescolate per bene e chiudete.

Fate riposare per una decina di giorni, mescolando o agitando ogni tanto per far sciogliere lo zucchero.

Quando lo zucchero si è sciolto completamente il liquore è pronto.

Imbottigliatelo e consumatelo anche subito.