

LIQUORE AL MIELE

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di grappa
- 500 g di miele
- 50 g di scorze di arance amare
- 1 g di fiori d'arancia essiccati
- 3 g di corteccia di cannella
- 2 g di foglie di cedrina
- 3 chiodi di garofano

Per la preparazione occorre porre in un vaso di vetro un litro di ottima grappa, assieme a 50 g di bucce di arance amare (di cui si usa solo la parte esterna, scartando la parte bianca) e tutte le altre spezie.

Aggiungerete infine il miele sciolto in 300 g di acqua.

Chiudete bene il recipiente e lasciatelo per 10 giorni in luogo fresco, rimuovendolo una volta al giorno.

Al termine del tempo indicato, filtrate e imbottigliate.