

LIQUORE ALLA CAMOMILLA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di alcool a 95 gradi
- 30 g di camomilla romana
- 2 g di angelica
- 2 g e 1/2 di menta piperita
- 1 g di macis
- 1 g di china
- 1 g di rabarbaro
- 300 g di zucchero
- 600 g di acqua

Dopo aver frantumato in un mortaio le spezie, ponetele al macero con alcool e 100 g di d'acqua.

Rimestate, chiudete e fate riposare per una settimana.

Scaldare dell'acqua a fiamma debole sciogliendovi lo zucchero e colate lo sciroppo ancora caldo sul macerato.

Lasciate raffreddare e rimestate per amalgamare perfettamente gli aromi, quindi filtrate ed ottenere un liquore limpido dal delicato colore ambrato.

Imbottigliate ed aspettate un paio di mesi prima di servire il liquore.