

RICETTA LIMONCELLO

INGREDIENTI PER 1 LITRO:

- 1 litro alcool puro
- 10 limoni naturali
- 1,15 litro acqua naturale
- 700g zucchero

PROCEDIMENTO:

Lavare con cura i limoni .

Sbucciare i limoni e mettere la sola buccia gialla, senza troppa polpa bianca, in un contenitore ermetico di vetro assieme all'alcool.

Lasciare macerare il tutto per 10 giorni.

Passati i 10 giorni versare in un recipiente il contenuto filtrandolo dalle bucce, aggiungere l'acqua e lo zucchero.

Mescolare il contenuto nel recipiente fino a sciogliere lo zucchero, filtrate nuovamente il contenuto e versatelo nella bottiglia di vetro.

Lasciare riposare per almeno 30-40 giorni.

GOOD DRINK