

Limoncello



In questi giorni di festa serve qualcosa per digerire i pranzi e cenoni con parenti o amici e qualcosa da offrire agli ospiti insieme ad una scatola di cioccolatini: un bel bicchierino di limoncello fatto in casa sarebbe perfetto!

Ingredienti

12 limoni non trattati
750 ml di alcol etilico
750 g di zucchero
1,5 litri di acqua

Preparazione

Con un pelapatate, prelevate tutta la scorza dei 12 limoni, senza prendere la parte bianca. All'interno di un contenitore di vetro a chiusura ermetica versate l'alcol e mettetevi a macerare le scorze dei limoni. Lasciate macerare per circa un mese in un luogo abbastanza fresco, asciutto e buio, scuotendo le scorze di tanto in tanto.

Una volta fatte macerare le scorze nell'alcol, in una casseruola portate a bollore un litro e mezzo di acqua. Quando l'acqua bolle versatevi lo zucchero finché non si sarà sciolto, poi lasciate raffreddare.

Versate tutto in un contenitore molto capiente e

versatevi all'interno anche l'alcol eliminando le scorze. Mescolate bene ed assaggiate per testare la sensazione pseudocalorica: se vi sembrerà troppo alcolico, aggiungete un po' di acqua. Tenete in considerazione anche la temperatura, perché la sensazione pseudocalorica diminuisce al diminuire della temperatura di servizio.

Imbottigliate il vostro limoncello e riponete in freezer.

Nota: con le dosi indicate si ottengono circa 2,5 litri di limoncello.



[Torna alla Home](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)