

Limoncello



🍷 Per circa 2600 ml di Limoncello

Ingredienti

la scorza di 10 limoni non trattati
1 litro di alcol a 90°
1,2 litri di acqua
750 gr di zucchero

PAPPA-REALE.NET 🍷

Procedimento

Mettere a bagno i limoni e con una spugnetta lavarli per bene.
Con un pelapatate ricavare le scorze dai limoni.



Mettere le scorze nell'alcol e tenere in infusione per 40 giorni in un recipiente di vetro ermeticamente chiuso. Togliere le scorze dall'alcol e metterle in infusione per 24 ore nello sciroppo ottenuto facendo sciogliere lo zucchero in acqua calda.



Togliere le scorze e unire lo sciroppo all'infuso alcolico. Tenere il composto a riposo per altri 20 giorni, dopodiché filtrare e imbottigliare. Tenere una bottiglia di Limoncello in frigorifero in modo da servire sempre freddo.