



# Crema di limoncello

**PREPARAZIONE**

1 ora circa  
(+14 giorni di riposo)

**COTTURA**

15-20 minuti



**DIFFICOLTÀ**  
semplice

**PER**

1,4 litro di liquore  
circa

## INGREDIENTI

- 750 ml di latte intero
- 500 ml di alcool
- 500 g di zucchero
- 250 ml di panna fresca
- 5 limoni

## PREPARAZIONE

1. Lava e asciuga i limoni. Sbucciali con un pelapatate o uno spelucchino ben affilato, in modo da ricavare solo la parte gialla delle scorze. Versa le scorze dei limoni in un contenitore a chiusura ermetica.
2. Unisci l'alcool e chiudi, lascia a macerare per due settimane a temperatura ambiente, in un luogo fresco e possibilmente al buio, lontano dalla luce diretta del sole. Ogni giorno agita il contenitore per mescolare, ma senza aprirlo.
3. Trascorse le due settimane, versa in una pentola zucchero, latte, panna fresca e mescola con il frustino a mano, porta sul fuoco a fiamma bassa, continua sempre mescolando, fai arrivare a ebollizione e lascia bollire per 3-5 minuti, spegni e toglì dal fuoco. Lascia raffreddare il composto, ogni tanto dai una mescolata per evitare che si

## Crema di limoncello

formi una patina in superficie.

4. Togli le scorze di limone e filtra l'estratto alcolico, meglio se con un colino e un panno di cotone o di lino bianco.
5. Quando il composto alla panna si sarà completamente raffreddato versa l'alcool aromatizzato. Mescola per bene e lascia riposare mezzoretta. Dopodiché dai un'altra mescolata.
6. Imbottiglia la crema di limoncello in una o più bottiglie aiutandoti con un imbuto, per un risultato ottimale usa di nuovo il panno per filtrare. Chiudi e conserva nel congelatore, dopo 20 giorni di riposo è pronta per essere gustata.
7. Va bevuta ben fredda, lasciala a temperatura ambiente per qualche minuto, dopodiché agita per bene la bottiglia e servi.
8. Si conserva per circa 6 mesi nel congelatore.

