



Limoncello



PREPARAZIONE
30 minuti circa
(+14 giorni di riposo)



COTTURA
5-10 minuti



DIFFICOLTÀ
semplice



PER
1 litro di liquore

INGREDIENTI

- 500 ml di alcool
- 500 ml di acqua
- 400 g di zucchero
- 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 prepara lo sciroppo: in una pentola media versa lo zucchero e l'acqua, mescola. Porta sul fuoco basso e lascia sciogliere completamente lo zucchero sempre mescolando. Alle prime bolle di bollore spegni e lascia raffreddare.

Limoncello

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. Le scorze risultano essere quasi bianche e legnose, si spezzeranno facilmente, segno che il processo di macerazione è andato a buon fine.
6. Quando lo sciroppo si sarà completamente raffreddato versa l'alcool aromatizzato. Mescola per bene e lascia riposare mezzoretta. Dopodiché dai un'altra mescolata.
7. Imbottiglia il limoncello in una o più bottiglie aiutandoti con un imbuto, per un risultato ottimale usa di nuovo il panno per filtrare. Chiudi e conserva in frigo o nel congelatore, dopo 30 giorni di riposo è pronto per essere gustato. Servi ben freddo.
8. Si conserva a lungo, in dispensa, nel frigorifero o nel congelatore, anche per un anno.

