



AMARO LEMOLIVO

-Ingredienti: 1 litro di alcol, 850 gr. di zucchero, 1 litro di acqua, 3 arance non trattate, 2 limoni non trattati, 1 manciata di foglie di ulivo

Preparazione: In un contenitore di vetro a chiusura ermetica mettere le bucce degli agrumi, tagliate sottili, aggiungere le foglie di ulivo e l'alcol e lasciare in infusione 8 giorni. Preparare uno sciroppo con 1 litro di acqua e 650 gr. di zucchero, far bollire: 8 min. 100° vel.1, lasciar raffreddare. Preparare un caramello con 200 gr. di zucchero e tre cucchiaini di acqua e mescolarlo allo sciroppo. Filtrare l'infuso di alcol e agrumi e unirlo allo sciroppo caramellato e conservare in bottiglia. E' un ottimo digestivo.

Autore: WWW.GUSTANDO.NET

Scaricata da <http://www.gustando.net>

Ricetta per il Bimby n.: 5