

## RICETTA LIMONCELLO



Alcool per alimenti	lt. 1
Acqua	lt. 1
Limoni verdelli	n.12 grandezza media
Zucchero	kg. 1

sbucciare i limoni, la buccia tolta deve essere molto fine e poi tritata, messa a bagno con l'alcool per 30 giorni in un contenitore possibilmente in vetro e chiuso ermeticamente.

Passati i 30 giorni bollire un litro d'acqua e aggiungere un kg. di zucchero, mescolare e lasciare addensare.

Una volta raffreddato, mescolare il composto assieme all'alcool e le bucce tritate, tenere il composto mixato in un contenitore per altri 4 giorni quindi filtrare e imbottigliare ermeticamente il liquore ottenuto ormai pronto per l'uso, consumarlo freddo.