

# Cin cin



## Liquori Rosoli e Ratafià

## LIQUORE AGLI AGRUMI

per 1 litro: 4 arance 2 limoni 2 mandarini 500gr. zucchero 1/2 l. alcool 1/l. acqua

Lavare gli agrumi e con un coltellino togliere la buccia senza la parte bianca. Sciogliere in una pentola lo zucchero e l'acqua fino ad ottenere uno sciroppo. Togliere dal fuoco, aggiungere le bucce e l'alcool. Versarlo in un barattolo a chiusura ermetica e far riposare per 12 gg. agitandolo ogni tanto. Filtrare e versare in bottiglia.

Altra versione prevede che le bucce vengano lasciate nell'alcool puro e dopo 12 gg. vi si unisca lo sciroppo.



## LIQUORE AGLI AGRUMI

Ingredienti:- 1 litro di alcool a 90°- 1 Kg di zucchero- 4 arance- 4 limoni- 4 mandarini- 1 cedro- chiodi di garofano

Lavare bene la buccia degli agrumi e grattugiarla evitando assolutamente la parte bianca. Farla macerare nell'alcool con i chiodi di garofano per 7 giorni. Filtratela bene. Sciogliere perfettamente lo zucchero con 1/2 litro d'acqua, aggiungervi il preparato, imbottigliarlo ben chiuso. Consumare dopo che ha riposato un mese

## FASCINO D'AGRUMI

INGREDIENTI 200 ml di vino bianco liquoroso secco, 400 ml d'acqua, 200 ml d'acqua di fiori d'arancia, 6 g di foglie d'arancio, 6 g di foglie di limone.

PREPARAZIONE Preparate l'infuso lasciando riposare per 5 minuti nell'acqua bollente le foglie d'arancio e di limone. Filtrate e, quando si è raffreddato, mescolatelo con gli altri ingredienti, aggiungendo anche qualche cubetto di ghiaccio.

SUGGERIMENTI ED INFORMAZIONI *Nelle serate estive sarà un piacevole preludio al sonno.*

## GRAPPA AGLI AGRUMI

Ci vuole un grande vaso ermetico con la bocca ben larga per far passare i pompelmi e che sia anche molto capiente. Circa 4/5 l. Quando è fatto è anche decorativo e si attinge direttamente dal vaso con il mestolino. Comunque: 3 l. di grappa di quella buona, 1 pompelmo, 2 arance, 3 mandaranci, 3 mandarini, 1 limone, una decina di kumquat, il tutto non trattato. Il difficile è trovare il kumquat non trattato, mentre il resto me lo procuro da un tizio che ha un negozio che apre solo d'inverno e vende solo agrumi e ortaggi che porta dal Sud. Lavo bene la frutta, la spazzolo per togliere bene le impurità, la asciugo, la metto nel vaso e ci verso sopra la grappa. Va aggiunto 1 kg. di zucchero perchè nel tempo gli agrumi rilasciano un po' di amaro. Mescolare bene per 1 mese, sempre una volta al giorno. E' pronta dopo almeno due mesi.

## RATAFIA' DI QUATTRO AGRUMI

INGREDIENTI 2 litri d'acquavite, acqua q.b., 1,5 kg di zucchero, 2 limoni, 2 arance, 1 cedro, 1 bergamotto

PREPARAZIONE Mettete in infusione le scorzette dei quattro agrumi nell'acquavite per 8 giorni, quindi filtrate con l'apposita carta. Pesate l'acquavite filtrata e preparate uno sciroppo con 375 grammi di zucchero e 375 ml d'acqua per ogni 500 ml d'acquavite, fatelo raffreddare, aggiungetelo all'acquavite, filtrate e imbottigliate.

## LIQUORE ALL' ARANCIO

1 l. di alcol a 45° 350 g di zucchero semolato la scorza di 2 arance non trattate a buccia soda, il succo di un'arancia

Se non trovate l'alcool a 45°, usate pure quello a 90°. Per ottenere 1 litro di alcool a 45° basta diluire 500 ml di quello da 90° con altrettanta quantità di acqua. Far sciogliere lo zucchero a fuoco dolcissimo, facendo attenzione che non prenda assolutamente colore, dopo averlo diluito con il succo di un'arancia. Aggiungetelo all'alcool, quindi filtrate il tutto ad un colino. Unite la scorza delle arance ben lavate, facendo in modo di non prendere la parte bianca. Se lo fate con il pelapatate questa operazione vi risulterà più facile. Chiudete il tutto in un vaso a chiusura ermetica per almeno una settimana. Trascorso questo tempo, filtrate il liquore ottenuto attraverso un panno ben pulito ed imbottigliate. Fate riposare per almeno un mese in un luogo buio prima di berlo.

## LIQUORE ALL'ARANCIA

Ingredienti:- 1 litro di alcool a 90°- 800 gr di zucchero- 1 Kg di arance - noce moscata - chiodi di garofano

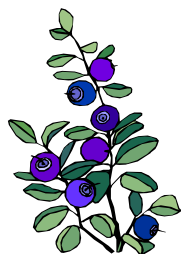
Lavare bene la buccia delle arance e grattugiarla evitando assolutamente la parte bianca. Farla macerare nell'alcool con i chiodi di garofano ed un pizzico di noce moscata per 3 settimane. Filtratela bene. Sciogliere perfettamente lo zucchero con 1/2 litro d'acqua, aggiungervi il preparato, imbottigliarlo ben chiuso. Consumare dopo che ha riposato un mese

## LIQUORE DI ARANCE

Preparazione che non richiede difficoltà, l'unico punto nero è che bisogna aspettare 6 mesi per poterla gustare...tanto è il tempo di maturazione dello sciroppo d'arance. Ma ne vale la pena. Ingredienti · arance mature dolci gr. 700· zucchero gr. 400· 3 chiodi di garofano· alcool a 95° gradi gr. 600· cannella in stecca· 1 limone (la scorza)

Preparazione

Per la preparazione di questo digestivo, abbiate l'accortezza di scegliere delle bellissime arance a buccia fine e liscia, e ben mature, quando è la sua stagione Dicembre/ Gennaio. Lavate le arance e asciugatele strofinandole bene con un telo. Punzecchiatele in 4 o 5 punti diversi con un grosso ago o con una forchetta, e disponetele intere in un grosso vaso a larga imboccatura; copritele con lo zucchero, aromatizzatele con i chiodi di garofano, qualche scorzetta di limone e un pezzetto di cannella in stecca. Coprite il tutto con l'alcool e chiudete il vaso mettendo sotto al tappo di sughero un foglietto di carta oleata. Agitate il vaso in senso orizzontale per permettere allo zucchero di incominciare a sciogliersi e riponetelo in luogo fresco e asciutto per circa sei mesi (6), agitando una volta alla settimana circa. Trascorso il tempo indicato, togliete le arance dal vaso e versate il liquido, facendolo passare da un imbuto con un filtro di carta, in un bottiglione. Lasciate riposare ancora il liquore per un paio di settimane prima di gustarlo... potete invece servire subito le arance, come dessert tagliate a spicchi e ben zuccherate. N.B. - Utilizzare come digestivo a fine pranzo. Conservazione a lunga durata.



## CASSIS

INGREDIENTI 1 litro d'acquavite, 250g di zucchero di canna, 250 g di bacche ben mature di ribes nero, 3 g di chiodi di garofano, 0,5 g di corteccia di cannella.

PREPARAZIONE

Per confezionare questo liquore di ribes nero si utilizza l'acquavite. Scegliete delle bacche ben mature e ponetele a macerare con le altre droghe e con lo zucchero nell'alcol per una trentina di giorni, avendo cura di mescolare ogni giorno con un cucchiaino di legno. Dopodiché, schiacciate con il cucchiaino le bacche e passate, spremendo, il tutto attraverso una pezzuola di lino. Conservate in bottiglie.

## **CASSIS CASALINGO**

Ingredienti 100 cl alcool a 40 gradi 600 g ribes nero 6 foglie ribes 500 g zucchero 150 g acqua

### **Preparazione**

Schiacciate il ribes in un mortaio e mettetelo in un vaso insieme alle foglie di ribes e all'alcool. Chiudete ermeticamente il vaso e fate macerare 1 mese. Trascorso il tempo filtrate e unitevi lo zucchero sciolto a freddo nell'acqua. A questo punto imbottigliate con sughero e ceralacca e aspettate almeno 2 mesi prima di assaggiare questo ottimo liquore.

## **CENTOUNO ERBE**

Ingredienti: Limone: 3 foglie Arancio 1 foglia Cedrina 5 foglie Basilico 5 foglie Salvia 5 foglie Alloro 5 foglie Mentuccia 5 foglie Rosmarino 1 rametto Garofano 5 chiodi Ginepro 5 bacche Cannella 1 pezzetto zucchero

Macerare le erbe in alcool a 95 gradi buongusto per cinque giorni in recipiente chiuso. All'alba del sesto giorno sciogliere a caldo 300 g di zucchero in 300 g di acqua e quando la soluzione si sarà raffreddata a temperatura ambiente aggiungere le erbe e l'alcool lasciando in infusione per quattro giorni, quindi filtrare su filtro ad ovatta (che oltre ad essere il più adatto è anche buono da succhiare). Lasciar riposare per almeno un mese, se ce la fate. L'unica pecca di questa pozione è il colore verde-marcio che non mi piace molto e che pertanto correggo con poche foglie di ortica che non alterano il sapore ma conferiscono una bella colorazione verde smeraldo. Tutte le foglie le raccolgo nel mio giardino, le bacche le trovo al supermercato o dall'erborista. La cedrina la rubo. Ho anche elaborato un set ridotto della ricetta sopra citata: Ginepro 8 bacche Agrumi 5 foglie (Arancio e limone) Mandarino 2 foglie Basilico 5 foglie Maggiorana 1 rametto di 10 cm Ortica 3-4 foglie tenere. Il risultato è buono ma, certo il bouquet è meno ricco del precedente.

## **LIQUORE CENTERBE**

Ingredienti: 5 foglie di limone 5 foglie di alloro 5 foglie di amarena 5 foglie di mentuccia 5 foglie di erba cedrina 5 foglie di basilico 1 pizzico di the 5 foglie di salvia 1 punta di rosmarino 4 chiodi di garofano mezzo corteccia di cannella 300 gr di zucchero 300 gr di acqua 350 gr di alcool a 90°

Preparazione: Pulire senza lavare, tagliare a tagliatelle, mettere in un vaso ermetico e lasciare macerare le foglie con l'alcool per 5 giorni. Bollire l'acqua e lo zucchero; quando sarà raffreddato aggiungere allo sciroppo e filtrare dopo 5 giorni.

## **LIQUORE CENTERBE 2**

Ingredienti: 6 foglie di limone 6 foglie di cedro 6 foglie di erba Luigia 6 foglie di salvia 6 foglie di menta 6 foglie di alloro 1 pizzico di camomilla 1 rametto di rosmarino 1 pezzetto di cannella 6 chiodi di garofano 6 bacche di ginepro 2 bustine di the 2 bustine di zafferano 1 lt di alcool a 95° 800 gr di acqua 800 gr di zucchero

Preparazione: Lasciare in infusione foglie e alcool per 30 giorni. Fare uno sciroppo con acqua e zucchero e quando sarà raffreddato unire al liquore. Lasciare riposare per due giorni e filtrare.

## **CENTERBE CASALINGO**

Ingredienti: 6 belle foglie di basilico 6 foglie di salvia fresca 6 foglie di Lauro 6 foglie di rosmarino 6 foglie di menta piperita 6 foglie di the 6 foglie di limone 6 foglie di limoncella 6 fiori di camomilla 6 chiodi di garofano 4 bacche di ginepro una presina di zafferano un pizzico di noce moscata 1 litro di alcool puro (95°) 500 gr. di zucchero 500 gr. di acqua.

Metto il tutto, escluso lo zucchero e l'acqua, in un vaso ben pulito ed asciutto; chiudo ermeticamente e faccio macerare per 7 giorni, scuotendo il vaso una volta al giorno. Trascoro tale tempo, pongo su fiamma moderata una terrina di terracotta resistente al fuoco, vi verso lo zucchero e l'acqua mescolando con un cucchiaino di legno sino ad avere una soluzione; smetto di mescolare e continuo la cottura in sobbollizione; schiumo con cura lo sciroppo, quando si formano in superficie delle bolle grosse e vischiose tolgo dal fuoco e lascio raffreddare. Filtro l'alcool della fusione attraverso della carta da filtro, nello sciroppo freddo; li mescolo delicatamente e lascio riposare per 24 ore ricoperto con un tovagliolo. Verso in bottiglie ben pulite ed asciutte e le chiudo con tappi nuovi di sughero. Per maggior garanzia di tenuta ricopro i tappi immergendo i colli delle bottiglie in paraffina sciolta a caldo. Le conservo quindi in luogo fresco, asciutto, buio e ben areato.

Roberta Bateman

## **LIQUORE CENTERBE**

Il liquore centerbe si ottiene lasciando in infusione per 40 giorni uno sciroppo di acqua e zucchero con alcol a 90 % e erbe. Per fare lo sciroppo occorrono 720 grammi di zucchero per 1 litro di acqua. Dopo l'ebollizione si lascia raffreddare. Quindi per ottenere 1 litro di liquore a 38 % di alcol occorre mettere in infusione 1/2 litro di alcol e 1/2 litro di sciroppo aggiungendo a questo le erbe. Dopo si consiglia di lasciar riposare il liquore così composto per almeno 40 giorni. La Cucina Italiana On Line mi

## **CENTERBE**

Ingredienti: 2 foglie di alloro - 2 foglie di menta - 2 foglie di limone - 2 foglie di camomilla - 2 foglie di limoncella (è una varietà di piccole mele) - 2 chiodi di garofano - 2 bacche di ginepro - zafferano - noce moscata - 1/2 litro di alcool a 95 gradi - 250 gr. di zucchero - 1/4 di litro di acqua

Mettere l'alloro, la menta, il limone, la camomilla, la limoncella, il garofano, il ginepro, un pizzico di zafferano, una grattugiata di noce moscata in un vaso di vetro lavato ed asciugato, aggiungere poi l'alcool, chiudere ermeticamente, mettere il vaso in un luogo asciutto e buio per una settimana; scuotere il vaso almeno una volta al giorno; mettere lo zucchero e l'acqua in un pentolino e portare ad ebollizione; appena bolle schiumare; far bollire a fiamma bassa sino a che si vedranno delle grosse bolle; lasciare freddare; filtrare l'alcool con un telo pulito e versarlo nello sciroppo, mescolare, coprire il recipiente e lasciare riposare per un giorno; imbottigliare e tappare con tappi di sughero; mettere in un luogo fresco e buio per due settimane.

## **TREDICI ERBE**

Ingredienti 3 foglie di erba luigia 3 foglie di erba ruta 3 foglie di limone 3 foglie di basilico 3 foglie di erba rosa 3 foglie di rosmarino 3 foglie di erba menta 3 foglie di salvia 3 foglie di timo 3 chiodi di garofano 3 fiori di camomilla 3 foglie di the 3 bacche di ginepro grammi 250 di alcool da liquori grammi 250 di zucchero grammi 250 di acqua

Lasciare in fusione le erbe per 2 giorni in un vaso di vetro ben chiuso. Quindi passare l'alcool per un colino e aggiungere uno sciroppo fatto sciogliendo lo zucchero con l'acqua in un tegame a fuoco lento senza bollitura, e lasciato ben raffreddare. Mescolare lentamente, chiudere bene il vaso e lasciare a riposo per almeno 6 mesi. Tutte le erbe devono essere fresche, eccettuati il the e la camomilla.

## **LIQUORE MILLE ERBE DI PAOLA C.**

7 Foglie di Salvia, di Rosmarino, Alloro, Menta Piperita, Menta, Limone, Cedrina, Camomilla, Malva, The Verde (Antiossidante contro l'invecchiamento), Basilico. 1 Busta di Zafferano 1 Bastoncino di Cannella 3 Chiodi di Garofano 1 lt. alcool 500 zucchero 0,500 lt. acqua

Lasciare in infusione tutte le erbe con l'alcool per 10 giorni scuotendo tutti i giorni il contenitore. Preparare lo sciroppo aggiungerlo all'infuso e lasciare riposare altri 10 giorni. Filtrare e travasare nelle bottiglie. Il periodo ottimale è adesso perchè le foglie sono nuove. Buona bevuta! PAOLA campagnoli

## **LIQUORE DI CHINA**

Ingredienti litri 1,5 di acqua 3/4 di litro di alcool da liquori grammi 800 di zucchero grammi 50 di corteccia di china grammi 4,5 di carbonato di soda grammi 1,5 di assenzio essenza di cannella 3 gocce essenza di garofano 3 gocce

Le dosi di acqua, corteccia di china, carbonato di soda e assenzio si fanno bollire molto adagio, possibilmente in un recipiente di terra, per un'ora e mezza. Si lascia raffreddare e riposare per 24 ore dopo aver tolto la corteccia di china. Fatto questo si aggiungono tre gocce di essenza di cannella, 3 gocce di essenza di garofano, lo zucchero e l'alcool da liquori. Si mescola bene e adagio. Si consiglia almeno un anno di invecchiamento, ma più tempo si attende migliore è il risultato. Non è strettamente necessario filtrare.

## **LIQUORE ALLA MENTA Mangiare Bene**

1/2 litro di alcol a 90° 25 gr foglie menta fresca 500 gr di zucchero semolato 10 gr di anice 1/2 litro di acqua

Digestivo alla menta Lasciate le foglie di menta, perfettamente lavate ed asciugate, in infusione nell'alcol. Chiudete il recipiente e lasciate riposare per circa otto giorni al buio ricordandovi di scuoterlo ogni giorno, mi raccomando con delicatezza! Trascorso questo tempo, fate sciogliere lo zucchero nell'acqua a fuoco dolcissimo, facendo attenzione a che non prenda assolutamente colore. È importante che lo sciroppo sia raffreddato a temperatura ambiente prima di unirlo all'alcool se si vuole ottenere un liquore ben limpido. Se invece è ancora tiepido il liquore s'intorbida. Aggiungetelo all'alcool, quindi filtrate il tutto attraverso un colino a trama fine, versatelo in una bottiglia, mettete l'etichetta e conservate al fresco.

## **ELISIR DI MENTA**

200 g di alcool a 95° 2,5 dl di vino bianco secco 50 g di menta 2 scorze di limone Ponete a macerare in un vaso le foglie di menta assieme all'alcool per circa 2 giorni. Aggiungete quindi il vino e le scorze di limone, lasciate riposare per altri 2 giorni e filtrate. Potete variare la ricetta aggiungendo 150 g di miele.

## **LIQUORE DI MENTA**

menta fresca 1l. alcool 1 kg. Zucchero 1 l. acqua

Far macerare la menta nell'alcool per 8 gg. Dopo di che far bollire per 10 min. lo sciroppo di acqua e zucchero ed unirvi l'alcol filtrato. Versare in bottiglia e far riposare per 10 gg. prima di berlo.

## **LIQUORE DI MENTA**

Ingredienti un litro di alcool 90° da liquori grammi 50 di foglie di menta grandi intatte grammi 2,5 di semi di anice chilogrammi 1,250 di zucchero un litro d'acqua

Mettere le foglie di menta in un fiasco con l'alcool e l'anice. Tappare e tenere al buio per otto giorni scotendo ogni tanto. Dopo otto giorni preparare uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero, facendolo bollire per un minuto. Lasciar raffreddare, intanto togliere foglie e semi dall'alcool. Quando lo sciroppo è raffreddato, versarvi sopra l'alcool, mescolare, assaggiare, imbottigliare. Deve invecchiare almeno un anno.

## **LIQUORE ALLA MENTA**

50 foglie di menta messe in infusione per 40 giorni in 500 ml di alcool da liquori, quindi filtrare e aggiungere (a freddo) uno sciroppo preparato sciogliendo sul fuoco 600 g di acqua e 500 g di zucchero. Imbottigliare, chiudere ermeticamente e lasciar riposare ancora per 30-40 giorni. Si tiene in freezer come il limoncello.

## **LIQUORE ALLA MENTA**

Ingredienti:- 1 litro di alcool a 90°- 1 Kg di zucchero - 50 gr di foglie di menta fresca - 1 manciata di semetti di anice

Far macerare nell'alcool i semetti di anice e le foglie di menta lavate e tagliuzzate per 7 giorni. Filtrate bene. Sciogliere perfettamente lo zucchero con 1/2 litro d'acqua, aggiungervi il preparato, mescolate, imbottigliarlo ben chiuso. Consumare dopo che ha riposato 2 mesi

## **ROSOLIO DI MENTA (Francesca Spalluto)**

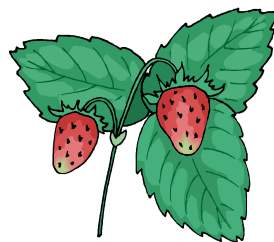
0,5 litri di alcool 50 foglie di menta fresca (piperita, meglio) 450 g di zucchero 450 g di acqua 1 buccia di limone

Far macerare la buccia di limone e le foglie di menta nell'alcool per almeno 24 ore. Poi preparare uno sciroppo con lo zucchero e l'acqua facendolo bollire per qualche minuto. Far raffreddare e unire all'alcool. Filtrare e far riposare in bottiglie ben tappate per almeno una settimana, prima di servire. Ha proprietà digestive.

## **FRAGOLINO**

INGREDIENTI 500 g di alcol a 95°, 150 g d'acqua, 400 g di zucchero, 500 g di fragole di piccole dimensioni, il succo di 2 limoni, 1 stecca di vaniglia.

PREPARAZIONE Pulite velocemente le fragole in acqua acidulata con il succo di limone, ponetele ad asciugare su un canovaccio e mettetele in un vaso di vetro a chiusura ermetica. Fate sciogliere a parte lo zucchero nell'acqua, ponendolo in un pentolino su fiamma bassissima, quindi versatelo lentamente sulle fragole aggiungendo poi l'alcol e la vaniglia tritata. Lasciate macerare per circa un mese, ricordandovi di agitare il contenuto di tanto in tanto. Filtrate, imbottigliate e fate passare altri 5-6 mesi prima di gustare.



## **LIQUORE DI FRAGOLONI della Nadia**

Mettete le fragole in un vaso a chiusura ermetica con capienza di circa 3 litri e ricopritele con zucchero e la grappa. Lasciate tutto in infusione per 40 giorni; al termine, filtrate e imbottigliate. Il liquore sarà già pronto dopo un mese di stagionatura, ma risulterà sempre più buono col passare del tempo.

Ingredienti 1,5 Kg di fragoloni maturi 200 g di zucchero 1 litro di grappa

Consigli *Vi consiglio di non buttare le fragole, ma di conservarle per le macedonie e i gelati.*

## **LIQUORE DI FRAGOLINE**

Da vari anni ho il piacere di trascorrere con i miei figli parte delle vacanze in Sila a Camigliatello Silano, qui raccogliamo delle stupende fragoline di bosco e quando torniamo a casa mi diverto a preparare marmellata e liquore di fragole.

Di quest'ultimo vi invio la mia ricetta collaudatissima: Fragoline gr. 200, alcool gr. 300, zucchero gr. 400, acqua gr. 400. Mettere le fragoline appena raccolte e senza lavarle in un boccaccio e ricoprirle di alcool. Lasciare in infusione per 1 settimana. Far bollire per un minuto l'acqua con lo zucchero. Spegnerne e lasciar raffreddare. Scolare le fragoline dall'alcool e metterle da parte. All'alcool rimasto aggiungerne altro per arrivare ai 300 gr. Unirlo allo sciroppo e mescolare. Aggiungere le fragoline e imbottigliare. Si consiglia di aspettare qualche settimana prima di degustare. porzia losacco

## **ROSOLIO DI FRAGOLE (Francesca Spalluto)**

0,6 litri di alcool 0,4 litri di acqua 500 g di zucchero fragole q.b.

Lavare, togliere il picciolo e sgocciolare le fragole. Prendere una bottiglia da litro a bocca larga e riempirla per metà di fragole. Aggiungere l'alcool e lasciare in infusione per una settimana. Preparare lo sciroppo facendo bollire per qualche minuto lo zucchero e l'acqua. Far raffreddare e unire all'infuso di fragole. I frutti possono essere serviti insieme al liquore. Far riposare qualche giorno prima di servire.

## **LIQUORE ALLE FRAGOLE (sperimentata!) di Giada Trevisani**

1 kg di fragole 1 kg di zucchero 1/2 l di alcol a 95° 0,5 l di acqua minerale liscia  
Schiacciare le fragole (non frullarle!) e farle macerare con l'alcol per 10 giorni in un barattolo a tenuta ermetica. fare bollire acqua e zucchero per 5 minuti e far freddare coperto (la condensa che si forma sul coperchio va rimessa nello sciroppo). Mescolare lo sciroppo freddo con le fragole e l'alcol e tenere in un vaso ermetico al buio e al fresco (no in frigo) per 20 giorni. Agitare almeno una volta al giorno. Filtrare accuratamente una volta con il colino a maglie di ferro e una volta con un telo a trama larga (io uso 3 veletti delle bomboniere, nuovi comprati per questo) e imbottigliare. Cercate di non metterci troppo a filtrare altrimenti evapora l'alcol! Viene un liquore molto dolce e poco alcolico, perfetto per il gelato!

## **LIQUORE DI ERBA LUISA**

L'Erba Luisa o Cedrina (Lippia citriodora), è una pianta aromatica molto diffusa ed utilizzata, in tutto il mantovano, per la preparazione di questo liquore. E' una pianta piuttosto rustica che non necessita di articolari cure e che ha un aroma molto intenso di limone; ed il liquore ha uno splendido colore giallo-verde.

Ingredienti: 60-70 foglie, 2 litri alcool, 1 kg. zucchero, scorza di 4 limoni

Esecuzione: Per il procedimento seguire quello del limoncello

## **LIQUORE DI CEDRINA**

Ingredienti: 1 l di alcool a 95° 30 belle foglie di cedrina acqua minerale 600 g zucchero  
Infusione delle foglie in alcool a 95 gradi, per circa una settimana (diciamo circa una trentina di belle foglie per litro). Poi aggiungo uno sciroppo fatto con 600 g di zucchero e 1 litro di acqua per ogni litro d'alcool: dopo aver portato a bollire l'acqua e versatovi dentro lo zucchero, riporto a bollire vivace e lascio bollire lo sciroppo un cinque-sei minuti, prima di spegnere e far raffreddare. Un tre-quattro settimane di riposo e poi era pronto. Bevilissimo, a mio avviso :-)) anche come digestivo. Dimenticavo: prima di mettere le foglie in infusione, pulirle con una pezzetta asciutta e strofinarle tra le dita. Lo strofinio ne esalta il profumo



## LIQUORE AL CIOCCOLATO

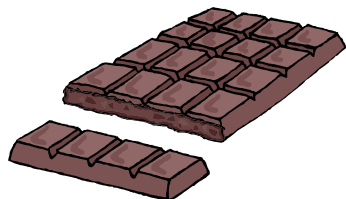
2 dl di alcool 2,5 di acqua 500 g di zucchero 5 dl di latte 100 g di cioccolato fondente 1 bustina di vaniglia 3 g di cannella

Grattugiate il cioccolato e fatelo sciogliere con un decilitro di acqua a fuoco basso, portate ad ebollizione e, sempre mescolando, cuocete per 15 minuti. Intanto fate bollire anche il latte con l'acqua rimasta, lo zucchero, la vaniglia e la cannella, lasciandolo cuocere a fuoco basso per 30 minuti. Aggiungete il cioccolato e continuate la cottura a recipiente coperto per altri 15 minuti. Quando il composto si sarà raffreddato, aggiungetevi l'alcool e versate il liquore in una bottiglia a chiusura ermetica.

### LIQUORE DI CIOCCOLATA di Paola Petroni

100 gr cioccolato 400 gr zucchero 1 bicchiere grande di alcool mezza stecca di vaniglia

Su fuoco basso si fa fondere il cioccolato con 1 bicchiere d'acqua, poi si aggiunge lo zucchero e un altro bicchiere d'acqua e si mescola fino a ebollizione. Si fa raffreddare, si versa l'alcool, si aggiunge la vaniglia e si imbottiglia.



### LIQUORE DI CIOCCOLATA

Ingredienti 150 grammi di cioccolato finissimo 400 grammi di zucchero 130 grammi di alcool 90° 0,5 grammi di vaniglia 260 grammi di acqua

Fate sciogliere il cioccolato in mezzo bicchiere d'acqua e aggiungete lo zucchero mescolando a fuoco assai lento senza far bollire. Aggiungete ancora mezzo bicchier d'acqua e mescolate, aggiungete l'acqua rimanente sempre mescolando a fuoco molto lento. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare. Aggiungete la vaniglia e l'alcool mescolando bene. Imbottigliate e chiudete bene. Lasciate invecchiare almeno qualche mese.

## LIQUORE AL CIOCCOLATO

300 gr.di cacao amaro 1 kg.di zucchero 300 ml.di alcool 95° 1250 gr.di latte (a piacere: intero, scremato o parzialmente scremato)

In una pentola portare ad ebollizione il latte con il cacao e lo zucchero e far bollire lentamente per 10 minuti. Alla fine aggiungere l'alcool lentamente rigirando sempre la crema ottenuta. Fare attenzione perché l'alcool potrebbe prendere a fuoco a contatto con il gas. Imbottigliare e tenere in frigo.

### LIQUORE AL CIOCCOLATO di Dianella Barnocchi

1 litro di latte, 1 chilo di zucchero, 200 gr di cacao amaro, 200 gr di alcool a 90°

Mescoli in una pentola un po' larga, il cacao e lo zucchero, poi unisci poco alla volta il latte tiepido, mescolando sempre. Metti al fuoco e fai bollire per 5 minuti a fuoco basso (sempre mescolando). Fai raffreddare, unisci l'alcool, mescoli un po' e imbottigli. Lascialo riposare qualche giorno al buio.

## CREMA CACAO

Ingredienti 300 g alcool a 90 gradi 50 g cioccolata fondente grattugiata 1 baccello vaniglia 1/2 cucchiaino caffè solubile 300 g zucchero 150 g acqua

Preparazione Mettete in infusione nell'alcool il cioccolato, la vaniglia a pezzetti e il caffè. Lasciate macerare per 15 giorni, agitando molto spesso il recipiente. Fate bollire zucchero e acqua per 5 minuti, aspettate che lo sciroppo intiepidisca un poco e versatelo nell'infuso. Mescolate bene e lasciate raffreddare. A questo punto filtrate e imbottigliate. Il liquore è pronto dopo 3 mesi.

## **LIQUORE AL CIOCCOLATO**

Ingredienti: 2/ 5 di litro di alcool a 95 gradi - 500 gr di zucchero - 1/2 litro di latte - 100 gr di cioccolato fondente

Far sciogliere il cioccolato grattugiato in mezzo bicchiere di acqua portando ad ebollizione e mescolando; far bollire per mezz'ora un altro mezzo bicchiere di acqua, il latte e lo zucchero; aggiungere il cioccolato e bollire altri 10 minuti; far freddare ed aggiungere l'alcool, imbottigliare, chiudere ermeticamente e far riposare alcuni giorni

## **LIQUORE AL CACAO**

Ingredienti:- 1 litro di alcool a 90°- 1 Kg di zucchero- 300 gr di cioccolato extra fondente- 1 stecca di vaniglia

Far macerare nell'alcool il cioccolato frantumato in briciole e la vaniglia per 7 giorni. Filtrate bene. Sciogliere perfettamente lo zucchero con 1/2 litro d'acqua, aggiungervi il preparato, imbottigliarlo ben chiuso. Consumare dopo che ha riposato 1 mese

## **LIQUORE ALLE NOCI**



Ingredienti 20 noci verdi tenere 100 cl alcool (o acquavite) scorza d'arancia scorza di limone 5 chiodi di garofano poca cannella 2 grani spezie

Preparazione Si prendono 20 noci verdi e tenere si tagliano a pezzi e si mettono in 100 cl di alcool o di buona acquavite, con scorza di arancia e di limone, 5 chiodi di garofano, un poco di cannella, e due grani di spezie. Il liquido deve rimanere al sole per 8-10 settimane, poi si filtra, Si aggiungono all'alcool 500 g di zucchero e si rimette al sole per 2 settimane. Quindi si filtra e si mette in una bottiglia ben turata.

## **LIQUORE ALLE NOCI**

Ingredienti 100 cl alcool a 90 gradi 1000 g noci fresche 800 g zucchero 1 pezzetto cannella noce moscata chiodi di garofano

Preparazione Pulite le noci, spezzettatele, compreso il mallo, e ponetele nell'alcool, in un recipiente chiuso. Esponetelo al sole e fate macerare per circa due mesi, agitando ogni tanto. Trascorso questo tempo fate sciogliere lo zucchero in un litro d'acqua fino a formare uno sciroppo. Filtrate l'alcool ed aggiungetelo allo sciroppo unendo un pezzetto di cannella ed un po' di noce moscata e chiodi di garofano. Mescolate bene, richiudete e riesponete al sole per altri 15 giorni. Dopo filtrate di nuovo ed imbottigliate. Potrete gustarlo dopo almeno tre mesi. Nota: l'operazione di filtraggio va fatta con un imbuto foderato con carta da filtro oppure ostruito con un batuffolo d'ovatta o con l'aiuto di un colino molto fitto.

## **NOCINO DI SAN GIOVANNI**

INGREDIENTI 350 g di alcol a 95°, 300 g d'acqua, 500 g di zucchero, 19 noci verdi e piuttosto piccole raccolte il giorno di San Giovanni (24 giugno), 4 chiodi di garofano, 29 di corteccia di cannella, 3 scorze di limone.

PREPARAZIONE Il 24 giugno chiudete in un vaso le noci tagliate in quattro spicchi con l'alcol. Il giorno successivo aggiungete le spezie e lasciate macerare fino al 3 agosto, agitando tre volte al giorno. Filtrate, unite lo zucchero sciolto in acqua calda, fate raffreddare e imbottigliate; aspettate 3 mesi circa prima di consumarlo come ottimo digestivo.

SUGGERIMENTI ED INFORMAZIONI *Questo celeberrimo liquore presenta diverse varianti che prevedono piccole aggiunte di spezie particolari, quali macis, petali di rosa ecc.*

## **NOCINO**

Il nocino, di origine emiliana, è il tipico liquore che vi sareste sentiti offrire entrando in tutte le case di campagna, ed in molte case della città, fino a pochi anni fa. Ed anche adesso è molto diffuso ed apprezzato da moltissimi mantovani. Qui di seguito trovate due ricette di casa mia, potrete trovarne molte altre, ma tutte si assomigliano, forse variano un poco le proporzioni o gli aromi, ma il risultato è sostanzialmente simile.

Una è di mia nonna, l'altra (quella tra parentesi) è di mia zia Nella, di S.Benedetto Po; il procedimento è lo stesso. Inutile dire che quello di zia Nella è molto più secco. Dimenticavo, per tradizione le noci vanno raccolte il giorno di S.Giovanni, il 24 giugno.

Ingredienti: 500 gr. alcool (1 l.), 30 noci acerbe, con il mallo (40), 3 cucchiaini di zucchero (niente), 15 chiodi di garofano (8), cannella (pure), vaniglia (niente)

Esecuzione: Pulite accuratamente le noci e tagliatele in quarti, intere: il guscio è ancora tenero e si utilizza anche il mallo. Mettere in infusione il tutto per 40 giorni, scolare le noci ed aggiungere all'alcool di infusione uno sciroppo fatto con 500 gr. di zucchero e 500 gr. di acqua. Dopo 10 giorni filtrare con una stammina, e imbottigliare. Prima del consumo lasciar maturare almeno sei mesi, ma, a mio avviso, il tempo ideale è tre anni: in ogni caso, più aspetta e meglio è. Note: Dopo il nocino si faceva un secondo nocino, usando le noci rimaste e ripetendo l'infusione con la grappa anziché con l'alcool, stesso procedimento. Inutile dire che era meno saporito, ma poteva essere bevuto dopo poco: si usava in attesa che fosse pronto quello buono.

## **NOCINO**

Ingredienti: 20 noci senza guscio - 180 gr di zucchero - 2/3 di litro di alcool a 90 gradi - stecca di cannella

Mettere le noci e la cannella in vasi di vetro e versare dell'alcool puro; lasciare macerare per un mese e mezzo al sole; dopo la macerazione, filtrare e mescolare con uno sciroppo leggero fatto con 1/3 di litro d'acqua e due cucchiaini di zucchero

## **LIQUORE ALLE NOCI**

Ingredienti:- 1 litro di alcool a 90°- 1 Kg di noci fresche- 800 gr di zucchero- cannella- noce moscata - chiodi di garofano

Far macerare nell'alcool le noci pulite e frantumate in un recipiente chiuso, esporlo al sole per 2 mesi, agitando di tanto in tanto. Sciogliere perfettamente lo zucchero con 1/2 litro d'acqua, filtrate bene il preparato e aggiungetelo insieme ad un pizzico di noce moscata, i chiodi di garofano e ad un pezzettino di cannella. Mescolate, rimetterlo nel recipiente e disponetelo di nuovo sotto al sole per altri 15 giorni. Filtrate nuovamente, imbottigliatelo ben chiuso. Consumare dopo che ha riposato 3 mesi minimo

## **NOCILLO**

INGREDIENTI 14 noci fresche con il mallo intatto alcool, 1 litro 1 noce moscata, 9 acini di caffè non tostato 3 cime di ramoscelli di cedro 3 cime di ramoscelli di menta piperita 3 bacchette di cannella 2-3 cucchiaini di zucchero

PREPARAZIONE per questo liquore è essenziale che le noci vengano colte il 24 giugno e che tutta la preparazione si concluda in pochi giorni; versare l'alcool in un boccione a chiusura ermetica spaccare le noci in quattro sul boccione, in modo che il succo cada dentro, e porre nel boccione anche le noci aggiungere la noce moscata e gli altri ingredienti, eccetto lo zucchero chiudere il barattolo e agitarlo, e lasciarlo all'aperto per 40 giorni poi filtrare e aggiungere lo zucchero aspettare altri 40 giorni prima di consumarlo elide colombo

# LIMONCELLO

## 1 versione

Ingredienti: 1/2 l alcool a 90 gradi 1/2 kg limoni 1/2 l acqua 150 g zucchero

Far macerare nell'alcool a 90 gradi le bucce dei limoni (la sola parte gialla, o meglio ancora verde; la parte bianca è amara). Dopo 3 o 4 giorni aggiungere un etto e mezzo di zucchero disciolto in mezzo litro di acqua tiepida. Due cose: limoni di Amalfi, e macerazione per almeno tre mesi. Federico Frezza



## 2 Versione

Ingredienti: 1 l alcool a 95 gradi 6/7 limoni 600 g zucchero 1 l acqua

Mettere in infusione per circa una settimana nell'alcool solo la parte \*gialla\* della scorza dei limoni (la parte bianca darebbe infatti un sapore amaro), agitando un paio di volte al giorno (io tengo il contenitore in penombra). Trascorso tale periodo, portare l'acqua ad ebollizione, aggiungere lo zucchero e far bollire lo sciroppo per qualche minuto, spegnere il fuoco e far raffreddare. A questo punto versare lo sciroppo nell'infuso ... e scoprire che l'infuso, originariamente perfettamente trasparente diviene torbido: è normale, non preoccuparsi. Imbottigliare filtrando il liquido (qualcuno usa un tampone di cotone idrofilo, io uso due Scottex casa ripiegati in quattro ed inseriti nell'imbuto: ogni tanto cambiare il filtro). Per esperienza personale, confermo che i liquori di agrumi, come indicato in qualche libro, devono invecchiare almeno 5/6 mesi (un anno è ancor meglio): durante l'invecchiamento il sapore diviene più "rotondo" ed il colore tende ad impallidire ma contemporaneamente il liquore ritorna trasparente. Per il liquore all'arancia basta sostituire i limoni con le arance, e regolandosi ad occhio per la quantità della scorza si può fare allo stesso modo il liquore al mandarino. Volendo, ai relativi infusi si possono aggiungere il succo di 1/2 limone, arancia o di qualche mandarino. Con le dosi fornite il liquore non risulta troppo dolce (a me piace così) ed è \*abbastanza\* forte da non essere "lezioso". Serviti belli freddi (senza ghiaccio, mi piace di più puro), a me personalmente non dispiacciono affatto. Raimondo Spada

## 3 Versione

Ingredienti (per 4 litri di limoncello): 2 kg di limoni non trattati 1 l di alcool a 95° 3 l acqua minerale NON FRIZZANTE 1 kg zucchero

La scorza di 2 kg di limoni non trattati (solo se sei sicura, altrimenti berrai fitofarmaci), solo la parte gialla tagliata sottilissima: il "pane" cioè la parte bianca deve essere fuori altrimenti dà un sapore amaro. 15 gg di infusione in un litro di alcool puro. Dopo tale periodo prepara uno sciroppo di acqua minerale NON FRIZZANTE e zucchero: un chilo per tre litri d'acqua (ma se ne metti un pò di più o di meno va bene ugualmente, cambia il gusto). Filtra almeno tre volte lo sciroppo attraverso un canovaccio (pulito) a trama sottile; mischia infusione (senza bucce e dopo averlo filtrato una volta per eliminare i pezzetti di buccia con lo sciroppo: buona bevuta. Sperimentata personalmente numerose volte ! Paolo Santamaria

## 4 Versione

Ingredienti: limoni non trattati 1 l di alcool a 95° 1,5 l acqua minerale 600 g zucchero  
le bucce erano state dentro l'alcol (1 lt) per più di un mese e per un altro mese il liquido filtrato era stato nelle bottiglie assieme ad 1 litro e mezzo di acqua minerale e a 600 gr. di zucchero! Non è eccessivamente dolce ma è parecchio forte! :-)

## 5 Versione

N° 8 Limoni 1 lt. Di alcool 95° 800 gr. di zucchero 1250 gr. di acqua

Tagliare le scorze dei limoni, metterle in infusione nell'alcool per due giorni circa. In una pentola, sul fuoco, preparare uno sciroppo con lo zucchero e l'acqua. Lasciarlo raffreddare e poi unirlo all'alcool ed alle scorze di limone. Lasciare in infusione per otto giorni, quindi filtrare attraverso una tela di un colino 2-3 volte prima di imbottigliare. Tenere in frigo.

## **ELISIR DI LIMONE**

Tempo di preparazione: 30 minuti e 10 giorni di riposo Per 1 l. circa INGREDIENTI 500 G DI ZUCCHERO 8 LIMONI 5 DL DI ALCOL, FRAMBOISE GRAPPA, VODKA O GIN UTENSILI 1 VASO CON IMBOCCATURA LARGA E COPERCHIO GARZA IMBUTO DI PLASTICA 1 BOTTIGLIA DA 1 L CON TAPPO SMERIGLIATO O DI SUGHERO

Versate 5 dl di acqua e lo zucchero in una casseruola e a fuoco basso, mescolando, lasciate sciogliere lo zucchero. Alzate poi la fiamma, portate a ebollizione un attimo, poi spegnete e lasciate raffreddare. Lavate accuratamente i limoni. Con un pelapatate sbucciateli, curando di non staccare la parte bianca della scorza. Mettete la scorza nel vaso e bagnatela con lo sciroppo e l'alcol. Chiudete e lasciate riposare al fresco per 10 giorni. Lavate la bottiglia e lasciatela 20 minuti nel forno. Foderate con garza un imbuto e filtrate il liquore nella bottiglia. Pulite l'imboccatura, e lasciate 2 mesi al buio, in luogo fresco.

*SUGGERIMENTI Diluito con soda e ghiaccio, questo liquore sarà un gradevole aperitivo. Servite/o anche come bibita dissetante versato su ghiaccio e allungato con acqua minerale. Decorate con una fettina di limone.*

## **ELISIR DI LIMONE**

Ingredienti grammi 230 di alcool 90° grammi 325 di acqua grammi 325 di zucchero scorza di 2 limoni

Lasciare in fusione per 10 giorni, in un vaso di vetro ben chiuso, la scorza dei due limoni (solo la parte superficiale gialla, senza lo spessore bianco). Al decimo giorno: preparare uno sciroppo sciogliendo lo zucchero con l'acqua in un tegame a fuoco lento fino a che "fa il filo". Togliere le scorze dei limoni dall'alcool e aggiungere lo sciroppo. Mescolare lentamente, chiudere bene il vaso e lasciare a riposo per un mese. Trascorso il mese di riposo, filtrare, assaggiare, e lasciare invecchiare

## **LIMONCINO**

Rodi garganico è ancor oggi il paese dei limoni " Femminiello " ( conosciuto come il limone più antico d' Italia ) e questa ricetta del limoncino non è altro che uno dei tanti usi che ne prevede il suo uso. E' da ricordare che fino agli inizi del novecento la sua coltivazione rappresentava per questa zona della Puglia un importante fonte di reddito visto che veniva esportato in tutto il mondo.

Ingredienti: 6 limoni verdi 1 l. di alcool 600 gr. di zucchero 1 l. di acqua

Preparazione: Sbucciate sottilmente i limoni, evitando il bianco che darebbe un sapore amarognolo alla preparazione. Procuratevi un capiente recipiente di vetro a chiusura ermetica in cui verserete l'alcool e le bucce. Chiudete e lasciate a macerare per 8 giorni in luogo buio avendo cura di agitare il contenitore almeno una volta al giorno. In un pentolino versate l'acqua e riscaldatela aggiungendo lo zucchero dovrà sciogliersi fino ad ottenere uno sciroppo che farete raffreddare e che aggiungerete alla soluzione di alcool ( privata delle bucce ) precedentemente preparata. Imbottigliate e consumate non prima di un mese.

## **LIMONCINO**

INGREDIENTI 500 ml di alcol a 95°, 5 ml d'acqua, 400 g di zucchero, il succo di 1 limone e 6 scorze, 16 foglie di limone.

PREPARAZIONE Ponete le scorze e le foglie di limone a macerare nell'alcol per 15 giorni in un vaso ermeticamente chiuso tenuto in ambiente buio; agitate di tanto in tanto. Trascorso il tempo indicato, unite l'acqua mescolata al succo di limone e allo zucchero e lasciate riposare il tutto per un giorno. Filtrate accuratamente e imbottigliate.

*SUGGERIMENTI ED INFORMAZIONI Gustate dopo un mese, utilizzandolo come digestivo a fine pasto o servendolo freddo come liquore rinfrescante.*

## **Mangiare Bene - LIMONCELLO AL CIOCCOLATO**

1 litro di Limoncello 100 g di cioccolato extra fondente (minimo 65 %) 20 g di burro  
Preparate il limoncello seguendo la ricetta. Fondere a bagnomaria, mescolando continuamente, il cioccolato. Aggiungere il burro e continuare a mescolare: deve risultare una crema morbida e vellutata. In un vaso capiente versare un bicchiere di limoncello ed un cucchiaino di cioccolato e mescolare bene fin quando i due componenti non sono perfettamente amalgamati. Continuare fino ad esaurire gli ingredienti. Travasare il liquore in una bottiglia, dopo averlo vigorosamente agitato, e conservarlo in un luogo fresco e buio (non in frigorifero perchè il cioccolato potrebbe indurirsi formando un unico blocco), avendo l'accortezza di agitarlo tutti i giorni. (Operazione che durerà poco...data la bontà del liquore!)

## **CREMA DI LIMONCELLO**

Ingredienti: 1 l latte 600 g zucchero 1 baccello vaniglia 225 cm<sup>3</sup> alcool a 95 gradi 300 cm<sup>3</sup> limoncello

Far bollire per 1/2 ora il latte, lo zucchero e il baccello di vaniglia diviso per il lungo. Togliere i pezzi di vaniglia e far raffreddare. Aggiungere l'alcool ed il limoncello, preventivamente filtrato (se occorre). Il composto è piuttosto cremoso quindi è inutile cercare di filtrarlo a questo punto; se la vaniglia avesse rilasciato frammenti nerastri (facile), imbottigliare usando un passino fine. Dovrebbe "maturare" per almeno due settimane... a mio avviso è buono anche quasi subito (diciamo che il primo assaggio è stato dopo 5 minuti dall'imbottigliamento ...ehm ! :-)), purchè il limoncello sia debitamente invecchiato (10-12 mesi almeno, a mio avviso). Se lo si volesse più delicato, diminuire l'alcool a 200 cm<sup>3</sup> ed il limoncello a 250 cm<sup>3</sup>; queste erano le dosi originali. Io ho usato il mio limoncello (ovviamente :-)), che dovrebbe essere intorno ai 35-40 gradi.

P.S. Ad occhio, le dosi per la crema di latte dovrebbero andar bene anche per altri liquori simili.

## **CREMA AL LIMONCELLO**

Liquore indicato a fine pasto nel periodo estivo Ingredienti 4 limoni non trattati 250 g d'alcool a 95° 200 gr di zucchero 1 litro di panna fresca

Procedimento Mettere per otto giorni la buccia dei limoni in infusione nell'alcool. Unire alla panna lo zucchero e l'alcool filtrato dalle bucce. Scaldare a 80°. Far raffreddare. Filtrare e conservare il composto in frigo. Anna Urbani

## **CREMA AL LIMONCELLO DI TEA**

½ litro di alcool 4 limoni 1 litro di latte intero 1 bicchiere di grappa 1 kg di zucchero 1 bustina di vaniglia

Sbucciare i limoni e tenere le bucce in infusione con l'alcool per otto giorni.. Scaldare il latte a 80°, unire lo zucchero, la grappa e la vaniglia. Lasciare raffreddare e unire il composto filtrato d'alcool e bucce di limoni. Conservare la crema al limoncello in frigo. Anna Urbani

## **CREMA DI LIMONCELLO di Simona**

Servono 8 limoni non trattati, 1 lt di alcool, 2lt di latte a lunga conservazione, kg 1,300 di zucchero, 5 bustine di vanillina.

Mettere in un barattolo a chiusura ermetica l'alcool con la sola parte gialla dei limoni e lasciate per 10 giorni al buio. Trascorsi questi giorni filtrate, aggiungere lo zucchero e mescolare bene, aggiungere il latte e le bustine di vanillina e mescolare ancora molto bene. A questo punto mettete a bagnomaria questa crema e al primo Bollore dell'acqua spengere il fuoco- Lasciare raffreddare sempre nell'acqua e una volta freddo potrete travasarlo nelle bottiglie che poi potrete mettere nel frigo o nel congelatore.

### **CREMA DI LIMONCELLO**

Ingredienti: 8 limoni 0,5 l di alcool 1 l di latte a lunga conservazione 600g zucchero  
Prendere dai limoni solo la buccia senza lasciare nemmeno un po' di bianco e lasciare in infusione con l'alcool per una settimana. Far bollire il latte con lo zucchero a fiamma bassa per circa 30 minuti. Far raffreddare ed unire il composto all'infuso di limone

### **CREMA DI LIMONCELLO di Giuliana**

12 limoni non trattati (solo la buccia senza la parte bianca) 2 l. di latte intero a lunga conservazione 2 kg zucchero 4 bustine di vanillina 1 l. alcool da liquori  
Metto a macerare le bucce nell'alcool per almeno 15 gg. Trascorso il termine, faccio bollire il latte con lo zucchero e la vanillina. Quando il tutto è freddo, filtro l'alcool dalle bucce e lo unisco al latte. mescolo bene e imbottiglio. Tengo in freezer.

### **CREMA DI LIMONCELLO di Dora**

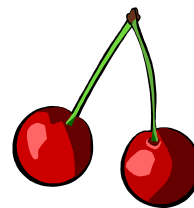
Macerare le bucce di 6-8 LIMONI, dipende dalla loro grandezza, con 1/2 lt. di ALCOOL per 15 giorni, in luogo buio e agitando un paio di volte al giorno. Passate le due settimane filtrare l'alcool, poi preparare uno sciroppo con 1lt. di LATTE a lunga conservazione (io uso il Parmalat) e 850gr. di ZUCCHERO semolato. A tale composto aggiungere le bucce macerate dei limoni. Portare il composto ad ebollizione per circa 20 minuti. Dopo aver bollito il latte aggiungere una bustina di VANILLINA. Lasciare raffreddare il tutto molto bene per 5-6 ore anche 7 ore. Lo sciroppo DEVE essere FREDDO, non tiepido, FREDDO!!!! Una volta che si è raffreddato per bene, aggiungere 1/4 di bicchiere di WISKEY (il CIVAS è perfetto) ed una fialetta di ESSENZA DI LIMONE. Miscelare con l'alcool e imbottigliare. Le bottiglie vanno poi riposte in freezer o nel congelatore, perché il composto contenendo il latte può avariare. Con questa ricetta, invece, il liquore non si ghiaccia, mantenendosi intatto svariati mesi.

### **CREMA DI LIMONCELLO**

1/2 lt. di alcool 95° la buccia di 3-4 limoni 5 bustine di vanillina pura 1 lt. Di latte interamente scremato 1 kg. Di zucchero  
Unire tutti gli ingredienti (alcool, bucce di limone, latte, vanillina e zucchero) e girare bene finché si scioglie lo zucchero. Tenere la crema ottenuta in un vaso di vetro (o di porcellana) ben tappato per circa 40 giorni, avendo cura di girarla di tanto in tanto con un mestolo di plastica (non di acciaio). Alla fine filtrare 2-3 volte. Tenere in frigo.

### **LIQUORE DI FOGLIE DI AMARENA**

Ingredienti: 1 l. di vino primitivo di Manduria 100 foglie di amarena 500 cl di alcool 600 gr. di zucchero  
Preparazione: Fate macerare le foglie, che devono essere raccolte da un albero non trattato, nel vino per circa 10 giorni. Quindi fatelo bollire insieme allo zucchero per circa 10 minuti. Filtrate, raffreddate ed aggiungete l'alcool. Imbottigliate ed aspettate almeno un mese prima di berlo.



### **LIQUORE DI AMARENE**

Ingredienti 500 g alcool a 90 gradi 1000 g amarene 700 g zucchero  
Preparazione Lavate con cura le amarene, privatele del picciolo, ponetele in un vaso a chiusura ermetica, aggiungete lo zucchero e l'alcool, quindi lasciate macerare per tre mesi. Trascorso tale tempo filtrate il liquore e versatelo in bottiglie ben pulite; tappate i recipienti con ceralacca e conservateli per qualche mese prima di consumare questo ottimo liquore.

## **MARENINO**

**INGREDIENTI** 1 litro d'acquavite (o di grappa), 500 ml d'acqua, 200 g di zucchero, 300 g di amarene mature (o marasche), qualche chiodo di garofano, la scorza di 1/2 limone.

### **PREPARAZIONE**

Lavate e asciugate perfettamente i frutti integri e maturi prima di porli a macerare con l'acquavite (o la grappa) in un vaso a bocca larga e a chiusura ermetica. Aggiungete i chiodi di garofano, la scorza di limone (solo la parte gialla) e lo sciroppo di zucchero sciolto in acqua calda e lasciato raffreddare. Una volta chiuso il vaso, tenetelo in luogo caldo e non esposto al sole per 3 mesi, agitandolo almeno una volta al giorno. Trascorso questo periodo, filtrate e imbottigliate, chiudendo accuratamente e conservando ancora per qualche mese in luogo riparato e in penombra.

**SUGGERIMENTI ED INFORMAZIONI** Una volta pronto, il liquore sarà indicatissimo per il bicchierino di benvenuto o come accompagnamento a dolci secchi.

## **CHERRY**

**Ingredienti** 100 cl grappa molto secca 1000 g amarene 500 g zucchero

**Preparazione** Selezionate un chilo di amarene, levatele e mettetele in un vaso con chiusura a vite. Ricopritele con un po' di zucchero, chiudete ed esponete al sole. Lo zucchero farà uscire tutto il succo. Ripetete l'operazione nei giorni seguenti, impiegando altro zucchero, appena vi sarete accorti che sulle amarene è comparso il cappello bianco. Ogni volta che eseguirete queste aggiunte rimestate delicatamente le amarene. Procedete così finché avrete consumato tutto lo zucchero, poi lasciate riposare per altri 15 giorni al sole, filtrate, aggiungete la grappa ed imbottigliate. Potrete gustare il liquore dopo un mese.

## **LIQUORE DI AMARENE**

**Ingredienti** 400 gr. di amarene molto mature 500 gr di zucchero mezzo litro di alcol a 95° la scorza di un limone 1 bicchiere di vino rosso corposo (100 ml)

Lavare molto bene un limone a scorza spessa, togliere la scorza (solo la parte gialla) a striscioline. Mettere la scorza in ammollo nell'alcol per due giorni. Togliere i gambi alle amarene, lavarle e asciugarle in un panno pulito, snocciolarle sopra una ciotola per raccogliere il succo che fuoriesce, mettere in un vaso di vetro da 2 litri la polpa e il succo, unire i noccioli alla polpa nel vaso. Coprire con l'alcol, filtrato per eliminare le scorze di limone. Chiudere il vaso ermeticamente, lasciar riposare per 30 giorni. Trascorso questo tempo preparare lo sciroppo versando lo zucchero in un tegame di acciaio, unire il vino rosso e mezzo bicchiere di acqua, cuocere a fuoco medio per circa dieci minuti, mescolando di tanto in tanto, in modo che si scioglia lo zucchero. Eliminare con un mestolo forato la schiuma che viene in superficie. Far raffreddare e poi versare nel vaso delle amarene. Lasciar riposare per un giorno, poi filtrare l'infusione attraverso un colino a maglie fitte, schiacciando la polpa delle amarene contro la maglie del colino con un cucchiaino di legno, in modo da raccogliere più succo possibile. Versare in bottiglie di vetro e chiudere bene. fiorella serni

## **LIQUORE DI CILIEGIE**

**Ingredienti** 100 cl alcool a 90 gradi 1000 g ciliegie 400 g zucchero 50 foglie ciliegio 2 stecche cannella

**Preparazione** Lavate le ciliegie e mettetele in un vaso con lo zucchero. Chiudete ermeticamente e lasciatelo macerare al sole per una settimana. Versatele, con il liquido che si è formato, in un vaso più grande e aggiungetevi gli altri ingredienti. Dopo 30 giorni, filtrate con un filtro di carta ed imbottigliate con sughero e ceralacca. Aspettate ancora due mesi prima di assaggiare questo ottimo liquore.



## **LIQUORE DI CILIEGIE 2**

Ingredienti: 1 kg ciliegie 1/2 l di alcool a 70° acqua minerale 800 g zucchero

Lavare le ciliegie e lasciarle asciugare su un panno pulito per tre o quattro ore. Togliere i piccioli e i noccioli, lavorando sopra un recipiente per raccogliere il succo che si perde. In un vaso di vetro mescolare le ciliegie, una trentina di noccioli frantumati e circa metà dello zucchero, coprire con lo zucchero rimanente, chiudere il vaso e lasciar riposare per una settimana. Aggiungere l'alcool e lasciar riposare per un mese, agitando il vaso due volte al giorno. Filtrare il liquido attraverso una pezzuola pulita, strizzando leggermente la polpa. Aggiungere l'acqua minerale necessaria per raggiungere la "forza" desiderata e filtrare una seconda volta attraverso un filtro di carta durante l'imbottigliamento. Lasciar riposare almeno un mesetto prima di consumare. La polpa di ciliegia può essere riutilizzata, dopo aver tolto i noccioli, mettendola in un barattolo e ricoprendola con del rum.

Angela Maria Scaffidi

Una sorpresa interessante è venuta dalle ciliegie: l'alcool a 70 gradi non le ha bruciate, e sono rimaste belle polpose e gustose. Potrebbero utilizzarsi bene in un gelato, ad esempio, o in una macedonia di frutta. Si conservano benissimo nel freezer: l'alcool che le impregna impedisce la congelazione.

## **MANGIARE BENE -RATAFIA, LIQUORE ALLE CILIEGIE**

1 kg di ciliegie nere, ben lavate al netto dei gambi e noccioli 2 litri di grappa 1/2 l di alcol per liquori a 90° 500 ml di acqua 800 g di zucchero

Calcolate circa 1,5 Kg di ciliegie per ottenere 1 kg netto Lavate bene le ciliegie, scolatele e fatele asciugare bene distese far 2 teli ben puliti. Togliete poi i gambi e togliete il loro nocciolo con l'apposito attrezzo, tenendole sopra una ciotola in modo da raccogliere tutto il succo. Tenete da parte i noccioli. Mettetele ora in un vaso, aggiungete la grappa e, dopo averlo ben chiuso, lasciatelo al sole per 1 mese, scuotendolo di tanto in tanto. Su di un tagliere perfettamente pulito, pestate la metà dei noccioli riducendoli in poltiglia. Metteteli in un secondo vaso assieme all'alcol per liquori, chiudete ermeticamente e lasciatelo al sole accanto all'altro vaso: si faranno compagnia! Trascorso questo tempo, fate uno sciroppo con l'acqua e zucchero e quando lo zucchero si è ben sciolto lasciatelo raffreddare in un luogo fresco. È importante che lo sciroppo sia raffreddato a temperatura ambiente prima di unirlo all'alcool se si vuole ottenere un liquore ben limpido. Se invece è ancora tiepido il liquore s'intorbidisce. Fate riposare per circa un mese e trascorso questo tempo, filtrate il liquore dei 2 vasi in una ciotola passandolo al colino foderato con un panno ben pulito. Aggiungete ora lo sciroppo di zucchero, mescolate bene e versate in bottiglie perfettamente pulite e asciugate che chiuderete bene con un tappo di sughero e conserverete in un luogo fresco e buio per almeno un mese prima di berlo.

## **RATAFIÀ ALLE VISCIOLE**

Ingredienti: 1 litro di alcool etilico a 96° - 175 gr di zucchero - 200 g di visciole con i gambi - 1 litro di acqua

Lavate bene le visciole e asciugatele, poi separate i gambi dal frutto. Mettete i gambi a bollire nell'acqua fino a quando questa si sarà ridotta della metà, quindi filtratela e scioglietevi lo zucchero per formare lo sciroppo che metterete in un vaso chiuso. In un mortaio pestate le visciole con i noccioli, metteteli in un vaso a chiusura ermetica, copriteli di alcool e lasciateli macerare 40 giorni, esponendo ogni giorno il vaso al sole e ritirandolo alla notte. Trascorso questo periodo filtrate il liquore, poi unitelo allo sciroppo fatto coi gambi. Mescolate bene e lasciate riposare per una giornata. Filtrate il liquore, imbottigliatelo e lasciatelo riposare per un mesetto prima di berlo. DIANELLA BARNOCCHI

FOLIGNO

## **DIGESTIVO ALL'ALLORO** *Mangiare Bene*



1/2 litro alcool 20 foglie di alloro 250 gr. di zucchero 1/2 litro d'acqua

L'alloro deve essere fresco e del tipo che si usa adoperare come aromatizzatore di carni (c'è un tipo che invece non è commestibile). Sciogliete lo zucchero nell'acqua in modo da ottenere uno sciroppo, unite gli altri ingredienti e lasciate in infusione per 4 giorni. Passati questi giorni, filtrate il tutto in una bottiglia buttando via le foglie di alloro che nel frattempo avranno ceduto il colore all'alcool facendolo diventare di uno splendido colore smeraldo. Fate riposare per circa un mese prima di berlo.

### **LAURINO**

750 gr. di alcool da liquore 300gr, di bacche 250 gr, di zucchero 1 litro di acqua, Schiacciare 30 bacche e metterle in fusione nell'alcool con il resto intero per un mese. Aggiungere poi lo sciroppo (zucchero e acqua) freddo. Filtrare dopo 30 giorni. *gisella ponis*

### **ALLORO**

40 Foglie d'alloro 2 Buccie di limone 1 Litro d'alcool a 95° 3 Litri d'acqua (+ o - secondo quanto lo si voglia alcolico ) 800 Gr. Zucchero

Lavare e asciugare bene l'alloro e i limoni, pelare questi ultimi, solo la parte gialla, quindi mettere il tutto in un vaso a chiusura ermetica con l'alcool. Lasciare macerare al buio per almeno 20 giorni. Quindi far bollire l'acqua e sciogliervi lo zucchero, lasciar raffreddare, unire il tutto e filtrare. *Bruna Cattoni*

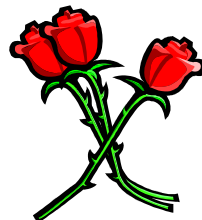
### **LIQUORE DI ALLORO**

Lasciare macerare per 10 giorni 100 foglie di alloro in 1/2 litro di alcool. Sciogliere 700 g di zucchero in 1 litro di acqua e aggiungere 1/2 litro di alcool. Unire il tutto e filtrare. *Marzia Paderi*

### **LIQUORE DI ROSE** *di Anna Amalia*

Ingredienti: 1/2 litro di acqua di fonte (senza cloro); 8 rose sbocciate; 500 g zucchero; 500 g alcool puro.

Raccogliete le rose appena sbocciate, ma non sfiorite, la mattina presto. Staccate con cura i petali e disponeteli a strati sottili alternati con strati più spessi di zucchero in un vaso di vetro a chiusura ermetica. Esponete il vaso al sole per qualche giorno, poi versate sopra i petali lo zucchero rimasto, fatto sciogliere sul fuoco in mezzo litro di acqua, e ugual volume di alcool. Lasciar riposare per alcuni giorni quindi schiacciate bene il tutto, filtrate e imbottigliate.



### **LIQUORE DI ROSE, GELSOMINI E FIOR D'ARANCIO** *di Anna Amalia*

Ingredienti: 100 petali di rose rosse profumate; 10 fiori di gelsomino; 10 fiori d'arancio; mezza stecca di vaniglia; 2 chiodi di garofano; 50 g uva di Corinto; 1 litro scarso di alcool; 500 g zucchero; 500 g acqua di

fonte. In un recipiente unite i petali di rose e i fiori di gelsomino, i fiori d'arancio e la vaniglia, l'uvetta e i chiodi di garofano spezzettati. Chiudete il tutto ermeticamente e lasciate in macerazione per un mese scuotendo a giorni alterni. Trascorso il mese, procedete preparando uno sciroppo con lo zucchero fatto sciogliere nell'acqua a fuoco lento. Portate poi all'ebollizione per qualche minuto, raffreddate e unite al tutto. Agitare un poco, far riposare qualche giorno, quindi filtrare.

## **LIQUORE ALLE ROSE**

Ingredienti:- 1 litro di alcool a 90°- 1/2 Kg di zucchero- 100 gr di petali di rose rosse- 20 gr di fiori d'arancio- 1 limone- 50 gr di uva passa- cannella- chiodi di garofano

Ponete in un recipiente ben chiuso l'alcool e gli ingredienti e mettetelo al sole per 1 mese, agitando di tanto in tanto. Sciogliere perfettamente lo zucchero con 1/2 litro d'acqua, filtrate bene il preparato e aggiungetelo allo sciroppo. Imbottigliarlo ben chiuso. Consumare dopo che ha riposato 2 mesi

## **LIQUORE CREMA DI ROSE**

Zucchero kg. 2,500 — Spirito litri uno e mezzo —Acqua litri uno e mezzo — Essenza di rose decigrammi 5.

Si scioglie l'essenza di rose nello spirito e lo zucchero nell'acqua. Si uniscono le due soluzioni ed il liquido ottenuto si filtra e si mette in bottiglie. Volendo colorire la crema di rosa vi si unisce una piccola quantità di carminio. (500gr zucchero, 300 gr spirito,300 gr acqua 1 decigrammo di essenza di rose)

## **LIQUORE DI LIQUIRIZIA**

250 ml di estratto di liquirizia liquido 500 ml di alcol 400 gr di zucchero 600 gr di acqua anche qui l'infusione e`con l'estratto e l'alcol e dopo 20 gg si filtra e si unisce allo sciroppo di acqua e zucchero. Roberta Bateman

## **GRAPPA ALLA LIQUIRIZIA**

inserisci due radici in una bottiglia di grappa e lascia invecchiare fino a quando assume un colore scuro agitando di tanto in tanto. elena renzi

## **LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA**

Ingredienti: 2 o 3 pezzi di radice di liquirizia - 1 tazza e 1/2 di vodka 1/2 tazza di sciroppo di zucchero gia freddo

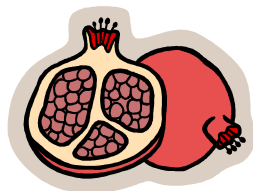
Lavare le radici di liquirizia e tagliarle in piccoli pezzi; metterli nella vodka e lasciar macerare in un vaso di vetro per una settimana; strizzare la liquirizia e filtrare;aggiungere lo sciroppo di zucchero e lasciare in infusione un'altra settimana; correggere il gusto, se necessario, con estratto di liquirizia.

## **LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA**

Ingredienti: 50 g liquirizia pura, 2 radici di liquirizia, 400 g alcool a 95°, 400 g acqua, 250 g zucchero.

Mettere l'acqua e la liquirizia in un pentolino sul fuoco. Far sciogliere la liquirizia. Far raffreddare.Mettere in un barattolo con le radici di liquirizia e far riposare per 5 giorni. Filtrare, imbottigliare.E' più buono se tenuto in freezer. Laura Presilla

## **LIQUORE DI MELAGRANA**



Scegliere melagrana matura, sgranatele e spremete i chicchi.PER ogni litro di succo unite 500 gr. di zucchero, 2 gr, di cannella e 2 litri di alcool. far riposare 40 giorni almeno.FILTRARE e imbottigliare.OTTIMO come tonico e digestivo.

## **CURACAO**

**INGREDIENTI** 400 g di alcol a 95°, 350g d'acqua, 280 g di zucchero, 25 g di scorza d'arancia amara, 1 g di corteccia di cannella, 1 g di vaniglia, 1 chiodo di garofano.

**PREPARAZIONE** Tagliate a pezzetti la scorza d'arancia e versateci sopra l'acqua dopo averla scaldata. Lasciate il tutto in ammollo per un giorno e poi filtrate, conservando l'infuso in un recipiente chiuso. Mettete le scorze a macerare con le altre droghe e l'alcol per 15 giorni, agitando un paio di volte al giorno. Preparate quindi lo sciroppo riscaldando lo zucchero nell'acqua d'arancio e aggiungetelo al macerato. Lasciate riposare un giorno, filtrate e imbottigliate. Servite dopo qualche mese.

## **IL CUGINO DI CURAÇAO**

**Ingredienti:** 1/2 litro di alcool a 95 gradi - un bicchiere e mezzo di acqua - 300 gr di zucchero - due cucchiaini di scorza d'arancia tagliata a pezzi; - chiodo di garofano - stecca di cannella

Occorrono scorze di arance amare, di solito diffuse in Spagna ed in Portogallo. Mettere a macerare le scorze di arance, uno chiodo di garofano e la cannella nell'alcool in un vaso di vetro chiuso ermeticamente per due settimane, agitando una volta al giorno e tenendolo in un luogo chiuso; preparare lo sciroppo con lo zucchero e l'acqua, facendo bollire fino a vedere in superficie delle grosse bolle; filtrare lo sciroppo e l'alcool della macerazione e mescolarli; far riposare un'intera notte, imbottigliare, tappare ermeticamente e lasciare in un luogo buio per due mesi.

## **DIGESTIVO 44 GATTI Mangiare Bene**

1 litro di grappa 1 arancio 40 chicchi di caffè 40 zollette di zucchero 40 giorni in infusione  
In un contenitore ad apertura larga versate la grappa, le zollette di zucchero e un arancio, lavato e asciugato, nel quale sono stati conficcati i 40 chicchi di caffè (è necessario munirsi di un coltellino sottile per poter fare i buchi). Lasciate in infusione per 40 giorni. Passati questi giorni, filtrate il tutto in una bottiglia buttando via l'arancio che avrà ceduto un bel colore ambrato a questo gradevolissimo liquore.

## **ELISIR DE SETTI PUTENTI**

**Ingredienti:** 1 litro di alcool puro, gr 5 di chiodi di garofano, gr 5 di foglie di menta, gr 5 di semi d'anice, gr 5 di cannella, gr 5 di vaniglia, gr 300 d'acqua di fiori d'arancio, gr 300 di zucchero, un pizzico di zafferano.

Mettere l'alcool in un recipiente, versare i chiodi di garofano, la menta, i semi di anice, la cannella e la vaniglia e lasciare in infusione per una settimana. Preparare uno sciroppo facendo sciogliere lo zucchero con l'acqua di fiori d'arancio e lo zafferano. Filtrare questo infuso, unirlo allo sciroppo, miscelare bene, versarlo nelle bottiglie e fare trascorrere un'altra settimana prima dell'uso. mariella musmeci

## **ELISIR DI CAFFÈ**

**INGREDIENTI** 250g, di alcol a 95°, acqua q.b., 500g di zucchero, 100g di caffè per moka macinato, 2 stecche di vaniglia.

**PREPARAZIONE** In un vaso ermetico mettete a macerare per 3-4 giorni la vaniglia con l'alcol. Preparate un infuso con il caffè aggiungendo acqua fino a raggiungere i 500 grammi e scioglietevi dentro lo zucchero a più riprese, malgamandolo bene. Contemporaneamente filtrate il macerato e aggiungetevi il resto degli ingredienti. Lasciate riposare per un giorno, filtrate e imbottigliate. **SUGGERIMENTI ED INFORMAZIONI** Consumerete questo liquore subito, a dosi molto ridotte, come corroborante. Lo si sconsiglia a chi è molto nervoso.



## **Mangiare Bene - LIQUORE AL CAFFÈ DI NONNA ELENA**

1/2 litro di alcool a 90° 170 g di caffè macinato 550 g di zucchero 550 ml di acqua la scorza di mezzo limone 1 stecca piccola di vaniglia

Questa ricetta proviene da un vecchio ricettario . In una postilla si consigliava di berne poco perché forte! Versate in un vaso capiente l'alcol, il caffè in polvere assieme alla vaniglia e alla scorza di limone. Lasciatelo in infusione per una settimana. Trascorso questo tempo, preparate uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero e quando è diventato freddo versatelo nell'infuso di caffè, mescolate bene e lasciate in infusione per un'altra settimana agitando il vaso almeno due volte al giorno. Al termine della settimana filtrate il tutto attraverso un colino dalla trama fine e ricoperto da un panno di garza e lasciate riposare al buio per almeno 3 mesi.

### **LIQUORE AL CAFFÈ'**

Ingredienti: zucchero g 350 alcool a 95° g 350 caffè macinato g 120 scorza di limone mezzo limone vaniglia 1 stecca

Procedimento: 1. Mettete in un vaso di vetro a chiusura ermetica il caffè e l'alcool. 2. Unitevi la scorzetta di mezzo limone (solo la parte gialla) e la stecca di vaniglia a pezzetti. 3. Lasciate in infusione per una settimana. 4. Con lo zucchero e g 350 (3,5 dl) di acqua preparate uno sciroppo e lasciatelo raffreddare. 5. Aggiungetelo all'infusione di caffè. 6. Fate riposare per una settimana agitando il recipiente una volta al giorno. 7. Infine filtrate il liquore in bottiglie, tappate. 8. Consumate dopo due mesi. Si usa per nappare un gelato, per inzuppare (diluìto) i biscotti in un Tiramisù. E' ottimo bevuto a fine pasto specie se servito in un bicchierino di cioccolato! La scorsa settimana sono scaduti i due mesi di attesa e abbiamo assaggiato: posso solo dirti che .....è evaporato! Susetta Forte Milano

### **LIQUORE AL CAFFÈ**

Ingredienti:- 1 litro di alcool a 90°- 1 Kg di zucchero- 1 Kg di caffè (qualità forte)  
Sciogliere zucchero e caffè a fuoco molto lento e attendere che si raffreddi. Unire l'alcool, mescolate e imbottigliarlo ben chiuso. Consumare dopo che ha riposato 1 mese

## **ELISIR DI CANNELLA**

500 g di zucchero 350 g di alcool a 95° 350 g di acqua 10 g di radice essiccata di genziana maggiore 10 g di scorza di limone 5 g di corteccia di cannella 5 bacche di ginepro 5 g di menta 1,5 g di vaniglia in stecche

Frantumate nel mortaio la vaniglia e la cannella e ponetele a macerare nell'alcool in un vaso ermeticamente chiuso per circa 10 gg, agitando due volte al giorno. Filtrate e spremete bene le droghe, quindi aggiungete lo zucchero con cui avrete preparato uno sciroppo sciogliendolo come al solito nell'acqua riscaldata a fiamma lenta. Amalgamate il tutto, lasciate riposare 1 giorno, rifiltrate e imbottigliate chiudendo con la ceralacca. Consumate dopo 3 mesi.

### **LIQUORE ALLA CANNELLA**

INGREDIENTI 300 g di alcol a 95°, 300 g d'acqua, 500 g di zucchero, 20 g di corteccia di cannella, 1 stecca di vaniglia.

PREPARAZIONE Dopo aver frantumato cannella e vaniglia in un mortaio, ponete le droghe a macerare in un piccolo vaso con 200 grammi di alcol per una decina di giorni, rimestando una volta al giorno. Trascorso il periodo preparate uno sciroppo con acqua e zucchero avendo cura di scaldare il tutto a fuoco molto lento. Quando lo sciroppo si sarà raffreddato lo conserverete in un vaso a chiusura ermetica. Filtrate quindi il macerato e versatelo nel vaso contenente lo sciroppo, infine aggiungete al tutto i rimanenti 100 grammi di alcol. Rimestate, fate riposare per un paio di giorni, filtrate e imbottigliate.



## GRAPPA AI NOCCIOLI DI PESCA

Ingredienti 100 cl grappa 75 g noccioli di pesca 20 g noccioli di albicocca 3 g cannella in canna 500 g acqua 600 g zucchero

Preparazione Dopo aver mondato i noccioli, pestateli finemente in un mortaio di marmo e quindi poneteli a macerare nella grappa. Esponete il tutto in un vaso al sole per sette giorni circa, agitando frequentemente il contenitore. Trascorso questo periodo aggiungete lo zucchero sotto forma di sciroppo e filtrate per bene. Consumate questo liquore fresco, oppure imbottigliatelo.

## GRAPPA AI NOCCIOLI DI CILIEGIA

Ingredienti 100 cl grappa 200 g noccioli di ciliegia 350 g zucchero 250 g acqua

Preparazione Si pongono i noccioli di ciliegia pestati a macerare nella grappa dentro un vaso esposto al sole per una quarantina di giorni, agitando di tanto in tanto. Trascorso il periodo previsto filtrate. A questo punto aggiungete lo zucchero scioppato nell'acqua e filtrate nuovamente prima di imbottigliare. Questo ottimo liquore potete consumarlo anche fresco.

## IDROMELE

INGREDIENTI 350 g di alcol a 90°, 1 litro d'acqua, 400 g di miele, 2 g di corteccia di cannella, 0,5 g di chiodi di garofano, 1 scorza di limone.

PREPARAZIONE Era questa la bevanda degli dei tanto decantata da Platone? Chi ne prova il sapore sarebbe tentato di rispondere sì. Lasciate macerare nell'alcol, in un vaso ben chiuso, la cannella, il garofano e la scorza di limone (solo la parte gialla) per 10 giorni. Trascorso questo periodo filtrate. Mescolate il miele con l'acqua e fate bollire fino a ridurre di metà il volume della soluzione; lasciate intiepidire e versatela nel macerato. Quando si raffredda imbottigliate chiudendo con ceralacca e sughero.

SUGGERIMENTI ED INFORMAZIONI *Quando avvicinerete il liquore alle labbra vi parrà d'avvertire il bacio di Venere posarsi su di voi. Usatelo come un energico ricostituente.*

## LIQUORE ALLA CAMOMILLA

300 g di alcool a 95° 600 g di acqua 300 g di zucchero 30 g di camomilla romana 2,5 g di menta piperita 2 g di angelica 1 g di macis 1 g di china

Dopo aver frantumato in un mortaio le spezie, ponetele al macero con l'alcool e 100 g di acqua. Rimestate, chiudete e fate riposare per una settimana. Scaldate il resto dell'acqua a fiamma bassa sciogliendovi lo zucchero e colate lo sciroppo ancora caldo sul macerato. Lasciate raffreddare e rimestate per amalgamare bene gli aromi, quindi filtrate e avrete la sorpresa di avere un liquore limpido, dal delicato colore ambrato. Imbottigliate ed aspettate un paio di mesi prima di servire.



## LIQUORE ALLE MANDORLE

Ingredienti 100 cl grappa 100 g noccioli di pesca 50 g mandorle dolci 25 g noccioli di marasche 350 g cannella in canna 200 g acqua

Preparazione Pestate grossolanamente le mandorle e i noccioli in un mortaio, avendo cura di pelare i noccioli delle marasche, quindi mettete a macerare per cinque giorni nella grappa, agitando frequentemente il contenitore. Trascorso questo periodo scioppate lo zucchero, aggiungetelo al resto e filtrate. Consumate questo liquore fresco, oppure imbottigliatelo, se saprete resistere alla tentazione.

## **Mangiare Bene - LIQUORE ALLE NESPOLE**

12 nespole fresche 12 noccioli di nespola pestati 600gr. di zucchero 1 l. di alcool a 90°  
Liquore alle nespole

È una ricetta di Patrizia Frisoli, curatrice della cucina al cioccolato.

Lavate e asciugate le nespole. Mettetele in un vaso, a chiusura ermetica, insieme all' alcool e ai noccioli pestati ( devono essere ridotti quasi in poltiglia ). Chiudete ermeticamente e lasciate macerare per 2 giorni. Quindi fate bollire 4 bicchieri di acqua con lo zucchero, mescolate bene e lasciate raffreddare. Versate lo sciroppo nel vaso con le nespole, richiudete, agitate energicamente e lasciate riposare per altri 2 giorni. Foderate poi un colino con un canovaccio, versatevi il composto e raccogliete il liquido in un recipiente, schiacciando bene i frutti nel colino. Rimettete il liquore nel recipiente ermetico e lasciate depositare per 24 ore. A questo punto filtrate nuovamente, imbottigliate, tappate e consumate dopo 2 mesi.

## **LIQUORE DI NESPOLE**

Ingredienti: 12 nespole fresche 12 noccioli di nespola pestati 600gr. di zucchero 1 l. di alcool a 90°

Preparazione: Lavate e asciugate le nespole. Mettetele in un vaso, a chiusura ermetica, insieme all' alcool e ai noccioli pestati ( devono essere ridotti quasi in poltiglia ). Chiudete ermeticamente e lasciate macerare per 2 giorni. Quindi fate bollire 4 bicchieri di acqua con lo zucchero, mescolate bene e lasciate raffreddare. Versate lo sciroppo nel vaso con le nespole, richiudete, agitate energicamente e lasciate riposare per altri 2 giorni. Foderate poi un colino con un canovaccio, versatevi il composto e raccogliete il liquido in un recipiente, schiacciando bene i frutti nel colino. Rimettete il liquore nel recipiente ermetico e lasciate depositare per 24 ore. A questo punto filtrate nuovamente , imbottigliate, tappate e consumate dopo 2 mesi.

## **LIQUORE NESPOLINO**

Ingredienti · lt 1 1/2 di vino bianco· lt 1/2 di alcool· 100 ossi di nespola (con la pellicola senza graffi)· kg 1/2 di zucchero

Preparazione In un recipiente di vetro ermetico mettere tutti l'ingredienti e far fermentare per 40 giorni poi filtrare il tutto. E' un liquore ottimo, che lascia nel palato un buon sapore di mandorla. Rosetta Bragheri

## **Mangiare Bene - LIQUORE ALLE SPEZIE**

1/2 litro di alcool a 90° 1 stecca cannella 2 cucchiaini colmi di chiodi di garofano 700 gr zucchero 850 ml acqua

Mettete le spezie in infusione nell'alcool in un vaso ben chiuso e lasciatele per 20 giorni in un luogo buio scuotendo il vaso di tanto in tanto. Passato questo tempo preparate uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero facendolo fondere a fuoco dolcissimo e lasciandolo poi raffreddare completamente a temperatura ambiente. Nel frattempo filtrate l'alcool e mettete le spezie in uno straccio bianco pulito. Strizzate con molta forza il "fagottino" per estrarre tutto il loro aroma. Il succo estratto unitelo all'alcool e poi mescolate il tutto allo sciroppo. Imbottigliate il liquore che può essere bevuto anche subito. È importante che lo sciroppo sia raffreddato a temperatura ambiente prima a unirlo all'alcool se si vuole ottenere un liquore ben limpido. Se invece è ancora tiepido il liquore s'intorbida.



## LIQUORE DELLO STALLIERE

INGREDIENTI 750 ml di brandy, 250 ml d'acqua, 250 g di zucchero, 500 g di uva passa, 7 cm di cannella, 3 g di chiodi di garofano.

PREPARAZIONE Questo liquore è tradizionalmente offerto in Olanda durante le festività natalizie, ed era destinato ai giovani aiutanti di fattoria. Lavate l'uva passa con acqua tiepida e versatela in una casseruola smaltata con lo zucchero sciolto nell'acqua calda. Aggiungete la cannella e i chiodi di garofano e quindi cuocete per circa 10 minuti, mescolando continuamente perché l'uva passa assorba il liquido e s'inturgidisca. A questo punto lasciate intiepidire (ma non raffreddare) e versate uva passa e liquido in un vaso a chiusura ermetica, abbastanza grande da contenere anche il brandy. Lasciate macerare per almeno 15 giorni in un luogo ombroso scuotendo il vaso una volta al giorno, quindi filtrate e imbottigliate con l'uva passa ripulita dai residui.

SUGGERIMENTI ED INFORMAZIONI *Lasciate invecchiare ancora 3 mesi prima di consumare.*

## LIQUORE DI BASILICO

Ingredienti: 30 foglie di basilico 3 dl di alcool 300 gr. di zucchero 3 dl di acqua

Preparazione: Pulite le foglie di basilico ( che andrebbero raccolte la mattina presto ) con una pezzuola senza bagnarle: mettetele in un vaso a chiusura ermetica, aggiungete l'alcool, chiudete per bene e lasciatele macerare per 20 giorni. Ogni due giorni scuotete il vaso per un paio di minuti. Alla fine del periodo di macerazione fate sciogliere lo zucchero nell'acqua bollendo per pochi minuti il composto. Fate raffreddare e quando sarà tiepido aggiungetelo alle foglie e all' alcool nel vaso. Richiudete e lasciate riposare per 24 ore, quindi filtrate il tutto e imbottigliate in una bella bottiglia trasparente in modo da vedere il bel colore verde del liquore.

## LIQUORE AL BASILICO

Ingredienti:- 1 litro di alcool a 90°- 1 Kg di zucchero- 50 gr di foglie di basilico fresco

Far macerare nell'alcool le foglie di basilico lavate e sfilettate per 7 giorni. Filtrate bene. Sciogliere perfettamente lo zucchero con 1/2 litro d'acqua, aggiungervi il preparato, imbottigliarlo ben chiuso. Consumare dopo che ha riposato 2 mesi

## LIQUORE DI CIPOLLA

INGREDIENTI 40 g di alcol a 95°, 1 litro di vino bianco secco, 150 g di cipolla, 50 g di gramigna, 30 g di foglie di carciofo, 10 g di scorza di limone.

PREPARAZIONE Lasciate macerare tutti gli ingredienti di questo concentrato di salute in un grosso vaso a chiusura ermetica per 10 giorni, rimestando frequentemente con un cucchiaino di legno. Filtrate e consumate fresco.

SUGGERIMENTI ED INFORMAZIONI *Disporrete così di una bevanda ricca di vitamina C e di sali diuretici, indicata per coloro che soffrono di affezioni alle vie urinarie e renali. Questa ricetta è consigliabile anche ai diabetici in quanto è ipoglicemizzante, ma in questo caso consigliamo di eliminare nella preparazione l'aggiunta dei 40 grammi di alcol. Prendetene due bicchierini al dì lontano dai pasti.*

## LIQUORE DI LATTE

Ingredienti mezzo litro di latte non bollito grammi 230 di alcool da liquori grammi 500 di zucchero mezzo limone con buccia e succo pezzo di stecca di vaniglia

Mettere tutti gli ingredienti in un vaso ben chiuso. Al dodicesimo giorno filtrare. Si può bere subito.





## **LIQUORE DI LATTE (\*)di Paola Petroni**

1 litro e 1/2 latte 1 litro alcool 1 kg zucchero 2 stecche di vaniglia 2 limoni tagliati a pezzetti

Si unisce lo zucchero al latte, si aggiungono l'alcool, i limoni e la vaniglia. Si lascia in infusione per un mese, si mescola ogni mattina e ogni sera e poi si filtra.

## **LIQUORE DI NOCCIOLI D'ALBICOCCA**

Ingredienti 100 cl acquavite a 40 gradi 100 g noccioli d'albicocca 1 g cannella 600 g zollette di zucchero 100 g brandy

Preparazione Lasciate i noccioli come sono quando li togliete dal frutto, senza staccare eventuali residui di polpa. Metteteli in un vaso con l'acquavite e lo zucchero. Chiudete e fate macerare per 3-4 mesi, esponendo il vaso al sole o conservandolo in un luogo tiepido e asciutto. Trascorso questo tempo, filtrate e mescolatevi il brandy. Imbottigliate il liquore e lasciatelo invecchiare per due mesi.

## **LIQUORE DI UOVA**



INGREDIENTI 1 litro di vino bianco, 100 g di zucchero, 10 uova, 12 limoni.

PREPARAZIONE Lavate i gusci delle uova con uno spazzolino, senza sapone o detersivi, e asciugateli bene. Mettete poi le uova intere in un barattolo di vetro della capacità di due litri e versatevi sopra tanto succo di limone da ricoprirle del tutto. Chiudete ermeticamente e lasciate macerare fino a quando le uova si saranno disciolte completamente, gusci compresi. Versate allora nel barattolo il vino bianco e lo zucchero, mescolando per scioglierlo bene, quindi filtrate, imbottigliate e mettete a riposare in luogo fresco per almeno 30 giorni.

## **LIQUORE RICOSTITUENTE 2**

Ingredienti 2 uova fresche col guscio 7-8 limoni grammi 100 di zucchero 1 quarto di litro di marsala

Rompere le uova in una scodella senza sbatterle. Tritare i gusci fino a ridurli finissimi e unirli alle uova. Aggiungere il succo dei limoni fino a coprire le uova ed i gusci. Lasciare tutto a macerare fino a che i gusci saranno sciolti (una settimana o poco più). Passare poi dal colino e mettere in bottiglia con lo zucchero ed il marsala. Lasciar fermentare tre o quattro giorni, agitando ogni giorno. Se ne prende un cucchiaino a digiuno il mattino (i gusci danno al liquore un sapore particolare che deve piacere).

## **LIQUORE SERENO**

2 l di grappa secca 2,5 dl di acqua 250 g di zucchero 25 g di fiori di camomilla 20 g di scorza d'arancia 20 g di scorze di limone 15 g di calamo aromatico 10 g di anice stellato 10 g di bacche di ginepro 8 g di cumino

Ponete a macerare per 15 gg gli aromi nella grappa, avendo cura di muovere il vaso chiuso una volta al giorno. Trascorso questo periodo fate sciogliere lo zucchero nell'acqua e aggiungetelo al macerato. Attendete qualche ora, filtrate ed imbottigliate.

## **ROSOLIO CALMA NERVI**

Ingredienti 400 g alcool a 95 gradi 650 g acqua 150 g zucchero a velo 40 g fiori di tiglio 40 g fiori di camomilla 30 g fiori d'arancio 30 g basilico 20 g alloro 1 g cannella 1 baccello vaniglia

Preparazione Ponete in un vaso di vetro a chiusura ermetica tutte le spezie e sminuzzatele per bene. Tappate bene il recipiente e lasciatelo macerare per 10 giorni, scuotendolo più volte al giorno. Trascorso il tempo, filtrate dapprima con un pannolino fine, spremendo bene le erbe, quindi filtrate su carta. Tappate ermeticamente la bottiglia con il liquore filtrato e lasciatela invecchiare in un posto fresco per almeno tre mesi prima di usarlo.

## **LIQUORE DI GIUGGIOLE**

300gr. di giuggiole 700 dl. di grappa scorza di limone 1 bustina di vaniglia 200 gr. di zucchero

Lasciare in infusione tutti gli ingredienti per 2 mesi, agitando ogni tanto. Filtrare ed aspettare ancora due mesi prima di consumarlo, tenendo in bottiglie di vetro scuro. Le giuggiole, ormai impregnate di alcool e zucchero, si possono mettere in un vasetto a parte, da consumare nelle serate fra amici. *elda cicognani*

## **LIQUORE AL CEDRO**

Si prendono 4-5 cedri e si mettono in infusione in un vasetto di alcool, calcola 1/2 lt. Si fanno stare nell'alcool 3 giorni e poi si filtra. Il tutto va poi mischiato con uno sciroppo fatto con acqua e zucchero, secondo me 1/2 lt. d'acqua con 300-350 gr. di zucchero dovrebbero essere sufficienti.

## **LIQUORE DI SEMI DI MELE di Rosolia mpez**

50 gr di semi di mele 250 gr zucchero 250 gr acqua 250 gr alcool B.G. 60 °A freddo, mettere tutto in un vaso a chiusura ermetica Tenere a macero per 40 gg in luogo caldo e agitare di tanto in tanto Trascorsi 40 gg. Filtrare Volendo, è già pronto come digestivo

## **KUMMEL**

Liquorino molto delicato... ma abbastanza forte! Ingredienti 1 bicchierino da liquore di semi di kummel 1/2 lt alcool a 90° 1/2 lt acqua 175 gr zucchero bianco

Preparazione Mettere i semi di kummel secchi a bagno nell'alcool in un barattolo per almeno 45 giorni, scuotendo ogni tanto. Passati i 45 giorni: preparare lo sciroppo a freddo con acqua e zucchero ed unire all'alcool privato dei semini ottenendo così 1 lt di liquore che potrà essere consumato non prima di 1 mese. Il kummel è una piantina ombrellifera che cresce sopra i 1.500 mt. molto simile alla cicuta.... i semi profumano di anice e si raccolgono nelle estati "normali" l'ultima settimana di luglio e la prima di agosto... poi cadono!

## **MELONCINO**

Ingredienti: 1 melone maturo, 500 cl di acqua, 500 cl di alcool a 96°, 400 gr di zucchero. Lavate bene il melone, mangiate la polpa e tagliate a pezzettini la buccia. Mettetela in un vaso di capacità 2 litri a chiusura ermetica insieme all'alcool e fatela macerare per 40 giorni. Il 32esimo giorno mettete lo zucchero e l'acqua in un vaso di vetro ben chiuso e agitatelo ogni giorno fino al 40esimo. Filtrate il macerato di buccia di melone e aggiungetelo allo sciroppo di zucchero, mescolate e imbottigliate. Consumare dopo 3 mesi.

## **LIQUORE AI LAMPONI**

Mettere in infusione 500 g di lamponi in 500 ml di alcool da liquori con una stecca di cannella, una scorza di limone non trattato (solo la parte gialla) e 2 chiodi di garofano. Lasciare in infusione per 15 gg o 3 settimane. Poi filtrare il tutto con un telo spremendo bene per far uscire tutto il succo e l'alcool dai lamponi. Preparare uno sciroppo con 500 g di zucchero e 600 g di acqua, lasciar raffreddare e aggiungere al filtrato di lamponi. Imbottigliare e lasciar riposare ancora per un paio di mesi. Rossella Lazzarini

## **LIQUORE DI GENZIANA**

80 g di alcol a 95° 1 l di vino bianco secco 50 g di miele 20 g di radice essiccata e grattugiata di genziana maggiore 20 g scorza di arancia amara 10 g di menta 5 g di bacche di ginepro 5 g di finocchio 5 g di salvia

Mettete le droghe nel solito vaso a macerare nel vino e nell'alcool per 10 giorni, avendo cura di rimestare 2 volte al giorno con un cucchiaino di legno. Filtrate ed aggiungete il miele. Imbottigliate chiudendo con ceralacca ed attendete un mese prima di consumare.

Con la radice di genziana puoi fare anche un ottimo aperitivo .... ma attenta a mettere poca radice. In una bottiglia di Pinot grigio o Tocai o Sauvignon, metti un pezzettino di radice di Genziana (la trovi in erboristeria). Lasci riposare una decina di giorni e poi servi come aperitivo.

## **ALCHERMES**

Ingredienti:- 1/2 litro di alcool a 90°- 1/2 Kg di zucchero- 1/2 stecca di vaniglia- 15 gr di cannella - 10 gr di coriandolo- 2 chiodi garofano- 5 gr di fiori di anice - 10 gr di cardamomo e di cocciniglia - 2 chiodi garofano - 100 gr di acqua di rose

Triturare la vaniglia, la cannella, il coriandolo i chiodi di garofano, i fiori di anice il cardamomo e la cocciniglia. Versare il preparato in un bottiglione con l'alcool e 1 bicchiere d'acqua. Chiudere ermeticamente e agitare 2 volte al giorno per 2 settimane. Sciogliere a freddo nell'acqua lo zucchero e unirlo al preparato. Mescolare bene e far riposare altri 2 giorni. Filtrate bene e unire l'acqua di rose per aromatizzare.

## **IL SOSIA DI ALCHERMES**

Ingredienti: 1/3 di litro di alcool a 95 gradi - 1/2 litro di acqua - 350 gr di zucchero - 3 cucchiaini di acqua di rose - stecca di cannella - due pizzichi di cocciniglia (colorante alimentare) - un pizzico di macis - alcuni chiodi di garofano - un pizzico di vaniglia

Mettere le spezie nell'alcool e lasciare macerare per due settimane agitando ogni giorno; mettere lo zucchero nell'acqua, mescolare di tanto in tanto sino a che sia completamente sciolto; aggiungere all'alcool macerato e lasciare riposare qualche giorno; filtrare, imbottigliare, aggiungere l'acqua di rose, agitare.

## **LIQUORE ALL'ANICE**

Ingredienti:- 1 litro di alcool a 90°- 1 Kg di zucchero- 1 limone- 100 gr di semetti di anice - 1 bustina di vanillina- 1 pezzetto di cannella

Far macerare nell'alcool i semi di anice, la buccia grattugiata del limone (senza la parte bianca!) la cannella e la vanillina per 2 settimane. Agitare ogni due giorni il recipiente. Filtrate bene. Sciogliere perfettamente lo zucchero con 1/2 litro d'acqua, aggiungervi il preparato, agitate, filtrate nuovamente e imbottigliarlo. Consumare dopo che ha riposato un mese o meglio due

## **VERMOUTH**

Ingredienti:- 1 litro di vino bianco secco- 150 gr di zucchero- cannella- chiodi di garofano- assenzio- salvia - coriandolo - genziana- 2 arance

Mettere in infusione nel vino un pizzico di ogni spezia, unendovi la buccia grattugiata delle arance (senza la parte bianca!), far riposare 3 giorni. Filtrate, aggiungete lo zucchero, mescolate bene e imbottigliate. Consumare dopo che ha riposato 15 giorni.

## **LATTE DI GALLINA**

Ingredienti: 1/2 litro di latte - 500 gr di zucchero - vaniglina - 4 rossi d'uovo - 150 gr di alcool a 90 gradi - 1/2 bicchiere di Marsala.

Bollire il latte insieme alla vaniglina e allo zucchero; fare raffreddare; sbattere i rossi d'uovo; versare poco latte per volta sui rossi sbattuti e sbattere ancora sino ad amalgamare tutto il latte ai rossi; aggiungere il Marsala, l'alcool e mescolare bene; conservare in un luogo fresco; al momento di servire agitare la bottiglia

## **IL SOSIA DI COINTREAU**

Il vero Cointreau è in realtà nato, ovvio, in Francia un secolo e mezzo fa ad opera, anche qui ovvio, dei fratelli Cointreau. Come tutti i liquori distillati che si rispettino, anche questo viene distillato varie volte scartando, come si dice di solito, testa e coda....Ma una mia amica mi ha detto che si può inventare un sosia...

Ingredienti: una retina alimentare oppure della garza in un sol pezzo - 1/2 litro di alcool a 95 gradi - una bella arancia bionda (non trattata? e dove la trovo?) - meno di 1/2 litro di acqua - 500 gr di zucchero

Prendete un vaso di vetro perfettamente asciutto e largo; metteteci l'alcool; invece di fare il solito infuso con la buccia d'arancia, prendete l'arancia intera, avvolgetela nella retina alimentare o in una garza, mettetela nel vaso di vetro ma facendo in modo che chiudendo il vaso, l'arancia rimanga penzolando ma senza bagnarsi nell'alcool. Ora mettete il vaso da qualche parte al buio e dimenticatelo per un mese. Dopo un mese non preoccupatevi se l'arancia non sarà di bell'aspetto: potete disfarvene. Fate lo sciroppo con lo zucchero e l'acqua (fate bollire fino a che vedrete grosse bolle), versatelo nell'alcool aromatizzato all'arancia, mescolate, filtrate e, purtroppo, scordatevene per altri 2 o tre mesi. E poi...gustate il sosia di Cointreau

## **WHISKY CREAM (IRISH CREAM)**

Ingredienti: 1 tazzina di zucchero - 2 tazzine di acqua bollente - pizzico di vaniglia - 5 tazzine di whisky - 1/3 di litro di crema di latte (panna liquida non molto grassa)

Sciogliere lo zucchero nell'acqua; aggiungere la vaniglia, whisky e crema di latte; mescolare vigorosamente; si conserva fino a 4 giorni in frigo.

## **CREMA DI WHISKY Elena di Giovanni**

4 tuorli, 400 gr. di latte, 200 gr. di zucchero, 60 gr. di whisky, 20 gr di caffè liofilizzato, 60 gr. di alcool puro, 1 bustina di vanillina.

Sbattere bene i tuorli col latte e lo zucchero, poi aggiungere il whisky e mescolare bene con le fruste elettriche. Porre sul fuoco lento e lasciar andare per 5 minuti, senza far raggiungere il bollore. Continuare sempre a mescolare bene. Lasciare intiepidire ed unire gli altri ingredienti, mescolando molto bene. Una volta raffreddato, travasare in una bottiglia da liquore e conservare in frigo ( si conserva un mese circa).

## **CREMA DI WHISKY Presentatrice Rossella**

VERSIONE BIMBY, PER CONFRONTO inserire nel boccale i tuorli, il latte, lo zucchero e il whisky, cuocere 5 min. 80° vel. 4. Lasciare intiepidire ed unire gli altri ingredienti, 20sec. vel. 4. Una volta raffreddato, travasare in una bottiglia da liquore e conservare in frigo ( si conserva un mese circa).

## **LIQUORE DI MIRTO**

Ingredienti: 250 gr di bacche di mirto - 1/3 di litro di alcool a 95 gradi - 250 g di zucchero - 1/3 di litro d'acqua

Metti le bacche (belle mature) in un vaso di vetro, coprile con l'alcool, metti il tappo ma non chiudere, metti in dispensa a macerare per un mese, o anche più, ed ogni due o tre giorni agita il vaso di vetro. Dopo un mese, sgocciola le bacche, spremile e raccogli il succo, da parte raccogli l'alcool e filtralo. Prepara lo sciroppo con l'acqua e lo zucchero facendo bollire per qualche minuto. Quando è freddo, mescola l'alcool, lo sciroppo ed il succo; filtra, lascia riposare per un'oretta, poi imbottiglia. Mettilo poi in un posto buio e fresco ed attendi un mese prima di gustarlo..... beh se non resisti assaggialo pure in anticipo!

## **IL SOSIA DI AMARETTO**

Ingredienti: 1/2 litro di alcool a 90 gradi - 1/2 litro d'acqua - 300 gr di zucchero - 200 gr di mandorle dolci.

Mettere a macerare nell'alcool le mandorle tritate grossolanamente e mettere tutto in un vaso di vetro; chiudere ermeticamente e mettere il vaso in un posto buio, fresco ed asciutto per 3 settimane. Preparare lo sciroppo facendo bollire lo zucchero nell'acqua per qualche minuto. Filtrare l'infuso e mescolarlo allo sciroppo; imbottigliare e lasciar riposare per almeno 3 mesi nel solito posto asciutto e buio. E' possibile sostituire una piccola parte di mandorle dolci con mandorle amare, ad esempio 170 gr di mandorle dolci e 30 gr di amare, ma in tal caso aumentare la quantità di zucchero, ad esempio 350 gr.

## **AMARO MONTCHAMP**

Ingredienti: 1/2 litro di alcool a 95 gradi - 2 bicchieri d'acqua - 300 gr di zucchero - 5 gr di assenzio - 4 gr di centaurea - 4 gr di calamo aromatico - 2 gr di enula campana - 2 gr di angelica - 2 gr di cannella

Far macerare le erbe nell'alcool per due settimane dentro un vaso di vetro chiuso ermeticamente e disposto in un luogo buio; scaldare l'acqua, toglierla dal fuoco, versare lo zucchero, rimestare di tanto in tanto fino a che sia completamente disciolto; aggiungere lo sciroppo all'alcool di macerazione e lasciare riposare per un giorno; filtrare, imbottigliare, chiudere con un tappo di sughero, lasciare in un luogo buio per 6 mesi ma... se non resistete così a lungo, assaggiatelo prima.

## **LIQUORE ALLE BANANE**

Ingredienti: 500 gr banane già sbucciate - 2 chiodi di garofano - scorza di limone - stecca di cannella - 1/5 di litro di vermouth rosso - 500 gr di zucchero - meno di 1/2 litro di alcool a 95 gradi

Mettere in un vaso di vetro pulito ed asciutto le banane tagliate a fette; aggiungere lo zucchero, chiudere ermeticamente e mettere al sole per alcuni giorni finché lo zucchero sarà sciolto; girare il vaso ogni giorno; stappare ed aggiungere i chiodi di garofano, la scorza di limone, la stecca di cannella, il vermouth e l'alcool; chiudere ermeticamente e mettere in un posto buio, fresco ed asciutto per 30 giorni; filtrare, imbottigliare, tappare e rimettere in un posto fresco ed asciutto per un altro mese... se resistete.



## IL FRATELLO DI MISTRÀ

Ingredienti: 1/2 litro di alcool a 90 gradi - 1/2 litro d'acqua - 600 gr di zucchero - 15 gr di semi di anice - 4 gr di semi di finocchio

In un vaso di vetro pulito ed asciutto mettere l'alcool, i semi di anice ed i semi di finocchio; far macerare per una settimana in un luogo buio ed asciutto a recipiente chiuso ermeticamente; filtrare l'alcool; preparare lo sciroppo con lo zucchero e l'acqua, portando ad ebollizione; mescolarlo all'alcool, filtrare, far riposare per un giorno, imbottigliare e tappare.

## LIQUORE AL MIELE

Ingredienti: 500 gr di miele millefiori - 1/2 litro di alcool a 90 gradi - una stecca di cannella - 2/3 di litro d'acqua

Far macerare per una settimana la cannella e la vaniglina nell'alcool;- mescolare bene al miele l'acqua e mettere sul fuoco (basso) per far addensare fino a ridurre a metà; far intiepidire ed aggiungere l'alcool filtrato; mettere in un vaso di vetro, chiudere ermeticamente e far riposare 10 giorni, agitando ogni giorno; filtrare, imbottigliare, tappare col sughero e consumare dopo una settimana.

## RATAFIÀ DI DATTERI

1 ora + 20 giorni di riposo ATTREZZATURA 1 barattolo sterile a chiusura ermetica + 1 bottiglia INGREDIENTI 1 kg di datteri freschi 1 l di alcol 90° 1 l di acqua 1 kg di zucchero Snocciolate i datteri e pestateli nel mortaio fino a ottenere una poltiglia. Mettete la frutta in un barattolo molto capiente e copritela con l'alcol. Riponetela in un luogo fresco, asciutto e buio e lasciatela macerare per 10 giorni, scotendo di tanto in tanto il vaso. Scaduto questo tempo, portate a bollore l'acqua, scioglieteci lo zucchero e fate bollire per 5 minuti. Quando lo sciroppo è fatto, travasatelo nel barattolo in cui avete messo a macerare i datteri. Lasciate riposare per altri 10 giorni, poi filtrate e imbottigliate.

## RATAFIÀ DI PESCHE

Ingredienti 3/4 di litro di alcool 90° da liquori nr. 100 noccioli di pesca con osso grammi 300 di zucchero grammi 300 di acqua

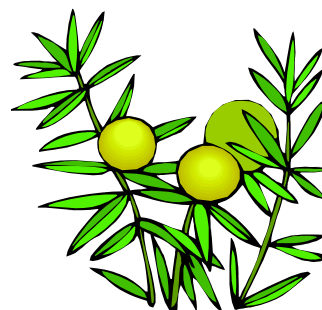
I noccioli dovranno essere ben puliti dalla polpa: attendere perciò che le pesche si stacchino spontaneamente dall'osso che non deve essere lavato, eventualmente solo raschiato leggermente. Le dosi indicate vanno messe tutte assieme in un vaso di vetro a tenuta ermetica, che sarà lasciato al sole per 2/3 giorni. Poi lo si mette a riposo in luogo tiepido fino alla vigilia di Natale. Si tolgono i noccioli e si filtra. Si può bere subito, è meglio lasciarlo invecchiare da sei mesi a ... 10 anni.

## LIQUORE DI GINEPRO

100 g di alcol a 75°, 1 litro di vino bianco ad alta gradazione, 15 g di bacche di ginepro, 2 scorze di arancia.

Schiacciate le bacche e mettetele poi a macerare con la scorza di arancia (solo la parte gialla) nell'alcol e nel vino bianco per 15 giorni. Agitate ogni tanto, quindi, trascorso il tempo di riposo, filtrate e consumate il liquore fresco. Mezzo bicchierino al dì dopo i pasti sarà utile per espellere gli acidi urici.

SUGGERIMENTI ED INFORMAZIONI *Le bacche, o coccole, del ginepro, oltre che per aromatizzare le pietanze e preparare la ben nota grappa, sono l'ingrediente fondamentale di un liquore benefico per lo stomaco.* Rosetta Bragheri



## **GRAPPA AL GINEPRO**

1 litro di grappa, 15 bacche di ginepro, 20 g di zucchero.

Ponete a macerare in un bottiglia la grappa, il ginepro e lo zucchero, avendo l'accortezza di schiacciare le bacche con le dita per facilitare l'aromatizzazione del liquore. Esponete la bottiglia tappata al sole per 40 giorni curando di rimestare ogni tanto. Al termine del periodo filtrate e consumate. Oppure vicino a una fonte di calore Rosetta Bragheri

## **LIQUORE AL GINEPRO**

Ingredienti: 100 g di bacche di ginepro, 300 g di zucchero, 3 dl di alcool, 3 dl di acqua

Pulite le bacche di ginepro, mettetele in una bottiglia di vetro e copritele con l'alcool miscelato a un decilitro e mezzo di acqua. Lasciate in infusione per un mese, agitando la bottiglia almeno una volta al giorno. sciogliete lo zucchero nella rimanente acqua, facendo bollire per una decina di minuti. Lasciate raffreddare lo sciroppo così ottenuto poi unitelo all'infusione alcolica. Filtrate il tutto attraverso un doppio strato di garza, imbottigliate e aspettate almeno un mese prima di consumare il liquore. Rosetta Bragheri

## **LIQUORE AL TE'**

5 cucchiaini di tè - 1 kg di zucchero - 2 stecche di vaniglia - 2/5 di litro di alcol - 1 litro e ½ di acqua.

Incredibilmente si può ottenere un liquore anche dal tè e se avrete il tempo e la voglia di farlo maturare almeno un paio di mesi diventerà addirittura impossibile riconoscere la base di questo liquore. Mettere a bollire a fuoco vivo l'acqua; al momento del bollore aggiungere i cucchiaini di tè e lasciare in infusione per 7 ore coprendo la pentola con un coperchio perchè tutto l'aroma rimanga imprigionato e non si disperda. Aggiungete lo zucchero e le 2 stecche di vaniglia spezzettata. Rimettete sul fuoco la pentola e lasciate bollire a fuoco moderato per 10 minuti ancora finchè si è sciolto tutto lo zucchero. Una volta raffreddato aggiungere l'alcool, filtrate e imbottigliate. Lasciare invecchiare per 2 mesi Rosetta Bragheri

## **ROSOLIO DI MORA DI GELSO (Francesca Spalluto)**



Per questo rosolio si usa il Morus Nigra, cioè il gelso nero di sapore asprigno.

0,5 litri di alcool 300 g di gelsi neri 400 g di zucchero 0,5 litri di acqua

Mettere in infusione per 15 gg in un barattolo i gelsi e l'alcool. Chiudere ermeticamente e agitate di tanto in tanto. Mettere in una pentola lo zucchero e l'acqua e far bollire per un paio di minuti. Far raffreddare e versare nel barattolo insieme ai frutti. Quando si serve il liquore si possono aggiungere anche i frutti.

## **LIQUORE DI FRUTTA di Paola Patroni**

Si incomincia con le fragole. In un vaso di vetro con coperchio smerigliato si mettono: 100 gr fragole 100 gr zucchero 100 gr alcool puro E si ripete la stessa cosa per tutte le altre varietà di frutta: ciliegie, prugne regina claudia, albicocche, pesche gialle tagliate a spicchi, pere, mele, fichi etc. . Si lascia tutto in infusione e quando si arriva di nuovo al tempo delle fragole, si filtra.

## **VOV (\*) di Paola Petroni**

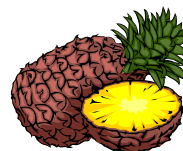
1/2 litro latte 400 gr zucchero 100 gr marsala 100 gr alcool mezza stecca di vaniglia 3 tuorli

Si fa bollire il latte con lo zucchero e la vaniglia per 20 m. e si lascia raffreddare. Si montano i tuorli, poi si versa adagio il marsala mescolando, si unisce al latte, e alla fine si aggiunge l'alcool.

## **IL MIO BAILEY'S**

200 gr. panna, 200 gr. di latte, 200 gr. di zucchero, 60 gr. di whisky, 60 gr. di alcool puro, 1 bustina di vanillina, 1 bustina di caffè liofilizzato (gr. 1,7).

Mescolare bene lo zucchero e la vanillina. Aggiungere gradualmente il latte e la panna. Porre sul fuoco lento e lasciar andare per circa 5 minuti dal bollore continuando sempre a mescolare bene. Lasciare intiepidire ed unire gli altri ingredienti, mescolando molto bene. Una volta raffreddato, travasare in una bottiglia da liquore e conservare in frigo (si conserva un mese circa).



## **LIQUORE ALL'ANANAS**

Pulire 1 kg di ananas, eliminare la buccia e il torsolo interno e tagliare la polpa a cubetti piuttosto piccoli. Mettere il tutto in una ciotola di vetro a chiusura ermetica, aggiungere 400 g di zucchero, 6 dl di alcol per liquori e 1 stecca di vaniglia. Chiudere il contenitore e lasciare macerare per 7 giorni. Di tanto in tanto agitare la ciotola per amalgamare tutti gli ingredienti. Filtrare accuratamente il composto di ananas e imbottigliare definitivamente il liquido ottenuto. Lasciare riposare il liquore al buio in luogo fresco e asciutto e consumarlo dopo circa 4/6 mesi. Elena D.G.

## **LIQUORE AL COCCO**

Ingredienti: 1 noce di cocco fresca di circa 1 kg, 500 g di zucchero, 1 dl di Rum, qualche goccia di aromatizzante di vaniglia.

Svuotare la noce di cocco del suo liquido, spaccarla e ricavarne la polpa, eliminando la pelle che la ricopre con un coltello. Tagliare la polpa a pezzetti e frullarla in modo da sminuzzarla perfettamente, metterla in una ciotola e tenerla da parte. Preparare uno sciroppo: versare 1/2 l di acqua in un tegame, unire lo zucchero e fare cuocere per qualche minuto, continuando a mescolare. Aggiungere la polpa di cocco sminuzzata e mescolare ancora. Fare cuocere a fuoco lento, sempre mescolando, fino ad ottenere un composto omogeneo e unire qualche goccia di aromatizzante. Versare il composto in vasetti già sterilizzati e chiudere ermeticamente. Lasciare riposare qualche tempo prima di utilizzarlo. Al momento di servire, versare la marmellata di cocco in una grande bottiglia, quindi aggiungere il Rum e tanta acqua gelata quanta ne occorrerà per ottenere una bevanda liquida e lattiginosa. Prima di versare il liquore, agitare bene la bottiglia. Se vuoi usarlo come dissetante occorre aumentare la dose di acqua con la quale diluirlo. Elena D.G.

## **MANDARINETTO**

la buccia di 8/10 mandarini non trattati 500 gr di alcol 400 gr di zucchero 800 gr di acqua

Mettere in infusione le bucce (come per il limoncello) per 20 gg e poi filtrare e mescolare allo sciroppo di acqua e zucchero. Otterrai un liquore di colore arancione opaco, non trasparente. Stessa cosa capita al limoncello. Se lo vuoi trasparente devi procedere in modo diverso. Metti in infusione tutto insieme, e aspetti 20 gg. Sto provando a fare il limoncello in questo modo. Se il gusto ne guadagna o perlomeno non ne perde lo adotterò come metodo. Elena D.g.

## **FINOCCHIETTO**

Un mazzo di finocchietto selvatico 500 cl alcool 500 cl acqua 500 gr. Zucchero

Mettere in infusione il finocchietto nell'alcool e lasciarlo una settimana circa. L'alcool diventerà scurissimo. Quindi preparare lo sciroppo e quando è freddo versarlo nell'alcool filtrato. Filtrare nuovamente più volte in quanto troverete molta posa. Non fate caso all'odore, mettiamola così, non profuma ma il sapore invece vi stupirà. E' un ottimo difestivo. Anna Petrera



In queste pagine ho raccolto varie ricette di liquori trovate non solo su cucinait, ma anche in giro per Internet, mi scuso se non in tutte c'è il nome dell'autore/ce, all'inizio salvavo solo la ricetta, ormai non faccio + questo errore.

Buona bevuta a tutti!!!

# Anna Petrera

ALCHERMES .....	27	IL SOSIA DI COINTREAU .....	28
ALLORO.....	18	KUMMEL .....	26
AMARO MONTCHAMP .....	29	LATTE DI GALLINA .....	28
CASSIS .....	3	LAURINO .....	18
CASSIS CASALINGO .....	4	LIMONCELLO .....	12
CENTERBE .....	5	LIMONCINO .....	13
CENTERBE CASALINGO .....	5	LIQUORE AGLI AGRUMI.....	2
CENTOUNO ERBE .....	4	LIQUORE AI LAMPONI.....	27
CHERRY.....	16	LIQUORE AL BASILICO.....	24
CREMA AL LIMONCELLO .....	14	LIQUORE AL CACAO .....	10
CREMA AL LIMONCELLO DI TEA.....	14	LIQUORE AL CAFFÈ .....	21
CREMA CACAO.....	9	LIQUORE AL CAFFÈ' .....	21
CREMA DI LIMONCELLO .....	14; 15	LIQUORE AL CEDRO .....	26
CREMA DI LIMONCELLO di Dora.....	15	LIQUORE AL CIOCCOLATO .....	9; 10
CREMA DI LIMONCELLO di Giuliana ....	15	LIQUORE AL CIOCCOLATO di Dianella Barnocchi.....	9
CREMA DI LIMONCELLO di Simona ....	14	LIQUORE AL COCCO .....	32
CREMA DI WHISKY Elena di Giovanni ..	28	LIQUORE AL GINEPRO .....	31
CURACAO.....	20	LIQUORE AL MIELE.....	30
DIGESTIVO 44 GATTI Mangiare Bene ...	20	LIQUORE AL TE' .....	31
DIGESTIVO ALL'ALLORO Mangiare Bene .....	18	LIQUORE ALL' ARANCIO.....	3
ELISIR DE SETTI PUTENTI .....	20	LIQUORE ALL'ANANAS .....	32
ELISIR DI CAFFÈ .....	20	LIQUORE ALLA CAMOMILLA .....	22
ELISIR DI CANNELLA .....	21	LIQUORE ALLA CANNELLA.....	21
ELISIR DI LIMONE.....	13	LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA .....	19
ELISIR DI MENTA .....	6	LIQUORE ALLA MENTA .....	7
FASCINO D'AGRUMI.....	2	LIQUORE ALLA MENTA Mangiare Bene...	6
FINOCCHIETTO .....	32	LIQUORE ALL'ANICE .....	27
FRAGOLINO.....	7	LIQUORE ALL'ARANCIA.....	3
GRAPPA AGLI AGRUMI .....	2	LIQUORE ALLE BANANE .....	29
GRAPPA AI NOCCIOLI DI CILIEGIA.....	22	LIQUORE ALLE FRAGOLE (sperimentata!)di Giada Trevisani.....	8
GRAPPA AI NOCCIOLI DI PESCA .....	22	LIQUORE ALLE MANDORLE .....	22
GRAPPA AL GINEPRO .....	31	LIQUORE ALLE NOCI.....	10; 11
GRAPPA ALLA LIQUIRIZIA .....	19	LIQUORE ALLE ROSE.....	19
IDROMELE .....	22	LIQUORE CENTERBE .....	4; 5
IL CUGINO DI CURAÇAO .....	20	LIQUORE CENTERBE 2 .....	4
IL FRATELLO DI MISTRÀ.....	30	LIQUORE CREMA DI ROSE .....	19
IL MIO BAILEY'S .....	32	LIQUORE DELLO STALLIERE .....	24
IL SOSIA DI ALCHERMES .....	27	LIQUORE DI ALLORO .....	18
IL SOSIA DI AMARETTO .....	29		

LIQUORE DI AMARENE .....	15; 16
LIQUORE DI ARANCE .....	3
LIQUORE DI BASILICO .....	24
LIQUORE DI CEDRINA .....	8
LIQUORE DI CHINA.....	6
LIQUORE DI CILIEGIE .....	16
LIQUORE DI CILIEGIE 2 .....	17
LIQUORE DI CIOCCOLATA .....	9
LIQUORE DI CIOCCOLATA di Paola Petroni.....	9
LIQUORE DI CIPOLLA.....	24
LIQUORE DI ERBA LUISA.....	8
LIQUORE DI FOGLIE DI AMARENA .....	15
LIQUORE DI FRAGOLINE .....	8
LIQUORE DI FRAGOLONI della Nadia .....	7
LIQUORE DI FRUTTA di Paola Patroni ..	31
LIQUORE DI GENZIANA.....	27
LIQUORE DI GINEPRO .....	30
LIQUORE DI GIUGGIOLE.....	26
LIQUORE DI LATTE .....	24
LIQUORE DI LATTE (*)di Paola Petroni..	25
LIQUORE DI LIQUIRIZIA.....	19
LIQUORE DI MELAGRANA.....	19
LIQUORE DI MENTA.....	6; 7
LIQUORE DI MIRTO .....	29
LIQUORE DI NESPOLE .....	23
LIQUORE DI NOCCIOLI D'ALBICOCCA ..	25
LIQUORE DI ROSE di Anna Amalia .....	18
LIQUORE DI ROSE, GELSOMINI E FIOR D'ARANCIO di Anna Amalia .....	18
LIQUORE DI SEMI DI MELE di Rosoliampez.....	26
LIQUORE DI UOVA.....	25
LIQUORE MILLE ERBE DI PAOLA C. ....	6

LIQUORE NESPOLINO .....	23
LIQUORE RICOSTITUENTE 2.....	25
LIQUORE SERENO .....	25
MANDARINETTO.....	32
Mangiare Bene - LIMONCELLO AL CIOCCOLATO .....	14
Mangiare Bene - LIQUORE AL CAFFÉ DI NONNA ELENA .....	21
Mangiare Bene - LIQUORE ALLE NESPOLE .....	23
Mangiare Bene - LIQUORE ALLE SPEZIE .....	23
MANGIARE BENE -RATAFIA, LIQUORE ALLE CILIEGIE .....	17
MARENINO .....	16
MELONCINO.....	26
NOCILLO .....	11
NOCINO.....	11
NOCINO DI SAN GIOVANNI.....	10
RATAFIÀ ALLE VISCIOLE.....	17
RATAFIÀ DI DATTERI .....	30
RATAFIÀ DI PESCHE .....	30
RATAFIA' DI QUATTRO AGRUMI .....	2
ROSOLIO CALMA NERVI.....	26
ROSOLIO DI FRAGOLE (Francesca Spalluto).....	8
ROSOLIO DI MENTA (Francesca Spalluto) .....	7
ROSOLIO DI MORA DI GELSO (Francesca Spalluto).....	31
TREDICI ERBE .....	5
VERMOUTH .....	28
VOV (*)di Paola Petroni.....	31
WHISKY CREAM (IRISH CREAM) .....	28