

# Liquore alla melagrana

## INGREDIENTI:

500 gr di chicchi di melagrana,  
500 ml di alcol puro alimentare 95°,  
500 ml di acqua,  
300 gr di zucchero semolato,  
1 pezzetto di stecca di cannella.

Dopo aver sgranato la melagrana mettere i chicchi in un barattolo da poter chiudere insieme alla cannella e coprire con l'alcol.

Chiudere e riporre in un luogo buio avendo l'accortezza di agitarlo un po' ogni giorno per mescolarlo, tutto questo per un minimo di 10 giorni ad un massimo di 15. Trascorso il tempo mettere in un pentolino acqua e zucchero e far sciogliere sul fuoco per ottenere uno sciroppo che dovrà poi essere completamente raffreddato.

Con un colino stretto e se volete anche una garza filtrare l'alcol con il melograno e unire allo sciroppo freddo.

Imbottigliare e bere dopo 15 giorni.

E' buono bevuto ben freddo.