

# Limoncino

## INGREDIENTI:

4 limoni non trattati,

400 ml di alcol,

370 gr di zucchero,

600 ml di acqua.

Lavare e asciugare i limoni e con l'aiuto di un pelapatate sbuciarli (lo si può fare tranquillamente con un coltello l'importante è che non ci sia la parte bianca della scorza).

Mettere le scorze all'interno di un barattolo di vetro che si possa chiudere ermeticamente e ricoprire con l'alcol, chiudere e mettere in un luogo buio e asciutto avendo l'accortezza di scuoterlo ogni tanto.

Lasciarlo nel barattolo un minimo di 48h per un massimo di 72.

Trascorso il tempo preparare lo sciroppo con acqua e zucchero mettendo tutto sul fuoco con un pentolino e portando ad ebollizione in modo che lo zucchero sia ben sciolto.

Lasciar raffreddare unire alcol e scorze mescolare bene, filtrare e imbottigliare.

Lasciare maturare almeno 15 giorni prima di consumare.

Ottimo servito freddo.

Questa ricetta è stata adattata ai gusti della mia famiglia quindi non fedele all'originale.

L'abuso di alcol nuoce alla salute, bere con moderazione.