



KÌTRINOS

- Agrumi Siciliani On-Line -

IL LIMONCELLO ARTIGIANALE

Per confezionare 1 litro e mezzo di Limoncello, procuratevi questi **ingredienti**:

- 10 limoni di media grandezza non trattati;
- 1 litro di alcol a 90°;
- 400 gr di zucchero;
- mezzo litro di acqua.

Poi procedete in questo modo:

Per prima cosa lavate accuratamente i limoni e tagliatene la scorza sottilissima, stando attenti a non tagliare la parte bianca. Mettete le scorze su un tagliere e riducetele a piccole listarelle.

Raccogliete le listarelle di limone in un barattolo di vetro a chiusura ermetica, versateci sopra tutto il litro di alcol, chiudete e lasciate in infusione per 15 giorni.

Trascorsi i 15 giorni, preparate lo sciroppo di acqua e zucchero. In un pentolino versate zucchero e acqua contemporaneamente, quindi scaldate a fuoco dolce fino a che lo zucchero non si sarà tutto disciolto. Spegnete e fate raffreddare a temperatura ambiente.

Unite lo sciroppo all'alcol in infusione mescolando bene. Prendete un secondo recipiente e trasferitevi tutto il liquore filtrandolo con un imbuto rivestito da una garza o da carta filtro. Ripetete l'operazione al contrario una seconda volta, strizzando bene le scorzette di limone.

Infine, sempre servendovi dell'imbuto filtrante, riempiete le bottiglie, chiudetele e riponetele a riposare in una dispensa asciutta.