



LIQUORE DI MANDARINO

Per confezionare 1 litro di Mandarinetto, procuratevi questi **ingredienti**:

- La buccia di 5 mandarini;
- gr. 500 di alcool da liquore;
- gr. 300 di zucchero;
- gr. 200 di acqua.

Poi procedete in questo modo:

Lasciate macerare, al buio per quindici giorni, in mezzo litro di alcool la buccia dei mandarini tagliata molto sottilmente nella parte gialla più esterna.

Trascorso questo periodo toglie le scorzette dall'alcool e mettile in un candido panno di lino, strizzale e fanne ricadere il liquido nell'alcool stesso.

Fai sciogliere e bollire per un po' lo zucchero nell'acqua; poi lascialo raffreddare bene e versaci dentro l'alcool.

Filtra il liquido ottenuto, usando la carta bibula e imbottiglia. Con le dosi indicate otterrai un litro circa di liquore.