

## LIMONGELLO

### **Ingredienti:**

1 litro di alcol per liquori 95°  
1Kg di zucchero  
1 litro di acqua  
9 limoni non trattati  
con la buccia spessa.

### **Preparazione:**

Lavare bene i limoni in acqua calda per togliere la patina.  
Aiutandosi con il pelapatate togliere solo la parte gialla delle scorze e metterle in un vaso capiente con coperchio in fusione con l'alcol per 8 giorni.  
Di tanto in tanto agitare leggermente.  
Trascorso questo tempo preparare lo sciroppo: nel boccale zucchero e acqua 30 min. 100° vel 1.  
Lasciare raffreddare per 12 ore poi unire lo sciroppo all'alcol.  
Filtrare il tutto con gli appositi filtri, imbottigliare e conservare in dispensa per 8 giorni prima dell'uso.

## LIQUORE NOCINO

### **Ingredienti:**

20 noci verdi raccolte il 24 giugno  
1 litro di alcol puro a 95°  
5 chiodi di garofano  
1 stecca di cannella  
la scorza di mezzo limone non trattato  
Per lo sciroppo da usare dopo 40 giorni  
500 g di zucchero  
200 g di acqua

### **Preparazione:**

In un vaso capiente di vetro da chiudere ermeticamente mettere le noci strofinate e tagliate a metà.  
Aggiungere l'alcool, i chiodi di garofano, la stecca di cannella e la scorza del limone( solo la parte gialla).  
Lasciare in fusione per 40 giorni mantenendo il recipiente esposto alla luce del sole, agitando- lo alcuni minuti ogni giorno per i suddetti 40 giorni.  
Preparare lo sciroppo: nel boccale acqua e zucche- ro 15 min 100°vel. 2.  
Lasciare raffreddare lo sciroppo e unirlo al vaso con le noci e l'alcool.  
Mescolare bene filtrare con l'apposito filtro di carta venduto in farmacia e imbotti- gliare.

Conservare le bottiglie in luogo fresco e buio foglie di basilico e metterle in fusione in un vaso capiente per 24 ore con l'alcol la scorza gialla del limone e la vanillina.

Preparare lo sciroppo con acqua e zucchero 10 min. 90° vel. 2 e lasciarlo raffreddare.

Unire lo sciroppo all'infuso di basilico e conservare al buio in cantina scuotendo ogni giorno.

Dopo una settimana filtrare e imbottigliare.

## **LIQUORE ROSOLIO**

### **Ingredienti:**

200 grammi petali di rose rosse non trattate

1 cucchiaino di cannella

1 cucchiaino di coriandolo

400 g di alcool a 90°

400 g di zucchero

per lo sciroppo:

300 g di zucchero

200 g di acqua

### **Preparazione:**

Frullare i petali con lo zucchero 20 sec. vel. 5.

Unire l'alcool e frullare 1 min. vel. 5 - 6.

Aggiungere il coriandolo e la cannella, versare in vaso di vetro capiente con chiusura ermetica e fare macerare il tutto per 10 giorni.

Preparare lo sciroppo: nel boccale acqua e zucchero 10 minuti 90° vel. 2. Lasciare raffreddare e versarlo nel vaso contenente il composto di petali e alcool.

Lasciare in fusione altri 10 giorni, filtrare ed imbottigliare.

## **LIQUORE ALLA PESCA**

### **Ingredienti:**

1 litro di alcol a 95°

noccioli pesca gialla q.b.

500 g d zucchero

500 g di acqua

Per lo sciroppo:

500 g di zucchero

200 g di acqua

### **Preparazione:**

Versare l'alcol in un vaso di vetro a chiusura ermetica della capienza di due litri.

Aggiungere fino al riempimento i noccioli di pesca gialla e lasciarli in fusione per 40 giorni.

Trascorso questo tempo nel boccale preparare lo sciroppo con l'acqua e lo zucchero 10 min. 90° vel 2.

Lasciare raffreddare lo sciroppo filtrare, l'alcol e unirlo allo sciroppo raffreddato, mescolare bene ed imbottigliare. Prima dell'uso farlo stagionare in luogo fresco e buio per almeno tre mesi. E' un liquore profumato alla pesca di colore rosso (colorante naturale), da utilizzare per la pasticceria.

## **LIQUORE ALL'UOVO FATTO IN CASA**

### **Ingredienti:**

500 g di latte

500 g di zucchero

200 g di marsala

200 g di alcol a 95°

1 bustina di vanillina

6 tuorli d'uovo

la scorza di un limone non trattato

### **Preparazione:**

Far bollire il latte con 200 g di zucchero la vanillina e la scorza del limone 5 min. 100° vel 1.

Togliere e mettere da parte a raffreddare. Inserire nel boccale la farfalla versare i tuorli e il rimanente zucchero montare 5 min. 40° vel 3.

Unire il latte, il marsala e l'alcool amalgamare 20 sec. vel 2. Versare in una bottiglia e conservare in frigorifero.

## **LIQUORE AL CAFFÈ**

### **Ingredienti:**

500 g di alcool a 70°

500 g di zucchero

12 tazzine di caffè

1 stecca di vaniglia

### **Preparazione:**

Preparare 2 moke da 6 di caffè.

Versare lo zucchero e il caffè nel boccale e frullare 20 sec. vel 3.

Aggiungere la vaniglia e lasciare raffreddare per 30 min.

Unire l'alcool, togliere la stecca di vaniglia amalgamare ed imbottigliare.

# LIQUORE AL BASILICO

## **Ingredienti:**

100 foglie di basilico

1 litro di alcol a 70°

500 g di acqua

la parte gialla della scorza di un limone non trattato

2 bustine di vanillina

Per lo sciroppo:

500 g di zucchero

200 g di acqua

## **Preparazione:**

Pulire con uno strofinaccio le foglie di basilico e metterle in fusione in un vaso capiente per 24 ore con l'alcol la scorza gialla del limone e la vanillina.

Preparare lo sciroppo con acqua e zucchero 10 min. 90° vel. 2 e lasciarlo raffreddare.

Unire lo sciroppo all'infuso di basilico e conservare al buio in cantina scuotendo ogni giorno.

Dopo una settimana filtrare e imbottigliare.