

Il Limoncello

Author: Redazione Ischia.it



Il limoncello o limoncino è un liquore dolce ottenuto dalla macerazione in alcool delle scorze del limone ed eventualmente di altri agrumi, miscelata in seguito con uno sciroppo di acqua e zucchero.

Further images:

Preparation

Lavare i limoni, asciugarli, tagliare la buccia molto sottilmente e metterla in infusione nell'alcool in una bottiglia a collo largo tappata. Dopo due o tre giorni, con l'acqua e lo zucchero preparare uno sciroppo di zucchero (far bollire lo zucchero nell'acqua girando finché il liquido non diventi filante) e farlo raffreddare
separare l'alcool dalle bucce di limone, filtrarlo e mescolarlo con lo sciroppo di zucchero e lasciare raffinare almeno un mese prima di berlo.



Notes

No Description available

Preparation time	30 min	Difficulty	very simple
Portions	1 portion	Amount	
Country/Region		Costs per portion	