

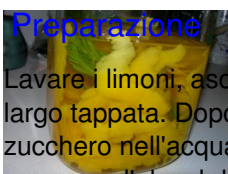
## Il Limoncello

**Autore:** Redazione Ischia.it



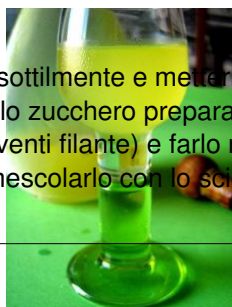
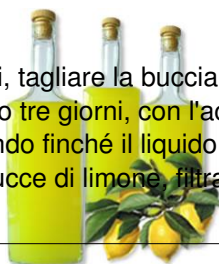
Il limoncello o limoncino è un liquore dolce ottenuto dalla macerazione in alcool delle scorze del limone ed eventualmente di altri agrumi, miscelata in seguito con uno sciroppo di acqua e zucchero.

**Altre immagini:**



### Preparazione

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.



### Note

Nessuna descrizione

<b>Tempo di preparazione</b>	30 min	<b>Difficoltà</b>	Molto Facile
<b>Porzioni</b>	1 porzione	<b>Spesa</b>	
<b>Nazione/Regione</b>		<b>Costo per porzione</b>	