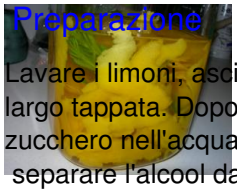
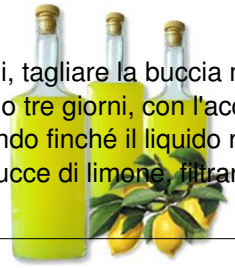
Il Limoncello

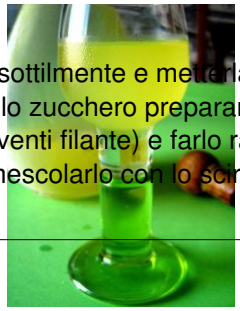
Autore: Redazione Ischia.it

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

Tempo di preparazione	30 min	**Difficoltà**	Molto Facile
Porzioni	1 portione	**Spesa**	
Nazione/Regione		**Costo per porzione**	