



Limoncello - [Visualizza sul sito](#)
di cococco

Liquore - limone - alcool

Ho la fortuna di essere nata in un paese della costiera amalfitana dove i limoni crescono in modo naturale e assolutamente non trattati.

Da alcuni anni faccio il limoncello e, visto che le mie scorte si esaurivano, ho pensato di rifarlo documentandovi i vari passaggi.

Occorrono le bucce di 7 limoni (solo la parte gialla) da mettere in infusione con un litro di alcool per non meno di 15 giorni



far bollire un kg di zucchero con un litro di acqua.
fuori dal fuoco aggiungere a questo sciroppo le bucce di limone e far raffreddare.

unire l'alcool , filtrare e imbottigliare





eCucinando.it