



Liquore di mirto - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

Scusa Rosaria se mi sono permessa, ma questa ricettina mi aggrada molto e temendo di perderla (se lasciata in chat) ho pensato di postarla qui... grazie di averla trovata per noi...

LIQUORE DI MIRTO

60 g di foglie di mirto
250 g di zucchero
3.5 dl di alcol
7.5 dl d'acqua

Dopo aver lavato e asciugato le foglie di mirto sistematele in un vado di vetro con l'alcol. Chiudete il vaso e lasciate macerare per circa due mesi, trascorso questo tempo filtrate l'infuso. Preparare uno sciroppo facendo scaldare l'acqua a fuoco dolce in un pentolino, e sciogliendovi lo zucchero, rimescolare costantemente perchè il composto non prenda colore, spegnere e fate raffreddare. Unire allo sciroppo l'infuso di foglie, mescolare bene e trasferire il tutto in una bottiglia. Far riposare per 4 mesi, filtrare nuovamente il liquore prima di servirlo.

[Vai alla discussione sul forum](#)