



Uva e grappa - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

liquore - conserva - frutta

Per un chilo d'uva (bianca o nera, o tutte e due insieme) sciogliere 200 gr. di zucchero in mezzo litro di grappa. Lavare e asciugare gli acini lasciando 3 mm. di graspo, punzecchiarli e metterli nei vasi con spezie a piacere (io uso chiodi di garofano e cannella). Ricoprire con la grappa zuccherata. Chiudere e lasciar riposare per almeno 2 mesi.

eCucinando.it