



Rosolio di limone - [Visualizza sul sito](#)
di anna47

Rosolio al limone

Ingredienti:

2 limoni non trattati

320 gr. alcool

360 gr. zucchero

260 gr. di acqua

6 gr. di vaniglia (io ho messo una stecca di vaniglia tagliata per il lungo)

2 mandorle amare (io ho messo le mandorle dolci)

Preparazione:

Tagliare solo la parte gialla dei limoni e farla macerare con l'alcool per 3 giorni in un recipiente di vetro ben chiuso ed al buio assieme alla vaniglia e le mandorle pestate nel mortaio (io le ho tagliate a piccoli pezzi).

Si prepara poi lo sciroppo sciogliendo in una casseruola lo zucchero con l'acqua e lasciandolo bollire per cinque minuti.

Si lascia raffreddare e si unisce al composto sotto alcool.

Si filtra con un telo di garza e si imbottiglia.

[Vai alla discussione sul forum](#)