



Amaro al tarassaco

Ingredienti:

250 gr. di alcool puro a p0°.

50 gr. di scorze d'arancia amara.

100 gr. di foglie e fiori di tarassaco seccati.

100 gr. di zucchero.

10 stigmi di zafferano.

Preparazione:

In un vaso molto capiente, macerare per tre giorni 250 gr. di alcool puro a 90° con 50 gr. di scorze d'arancia amara. Far bollire 75 ml. d'acqua con 100 gr. di foglie e fiori di tarassaco seccati. Aggiungere 100 gr. di zucchero e 10 stigmi di zafferano. Coprire e lasciare raffreddare completamente prima di versare nel vaso dell'alcol con le scorze. Mescolare.

Tappare. Riporre in un luogo scuro scuotendo molto spesso durante i 20 giorni di macerazione. Trascorso questo tempo, colare spremendo bene le erbe. Filtrare e riporre in bottiglia scura. Attendere sei mesi prima di consumare.

E' un ottimo digestivo.

Nonno Lucio