Limoncino

Scritto da Toccio

Domenica 28 Novembre 2004 13:20 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 20 Giugno 2012 10:10

Cosa serve

- 6/8 limoni non trattati
- 1 litro di alcool puro
- 1 litro d'acqua
- 600/700 grammi di zucchero

Quanto ci vuole

- Circa un mese, ovvero dieci giorni di preparazione e venti di invecchiamento.

La scelta dei limoni è la prima cosa da fare; questi devono essere di quelli non trattati con antiparassitari ed i migliori sono quelli dell'albero dello zio, perché se lo dice lui è veramente così. Non fatevi ingannare dall'aspetto; i limoni di mio zio sembrano pompelmi e sono perfetti. Anche l'alcool deve essere buono e quindi alla fine costa di più farlo che comprarlo già fatto questo infuso, anche se il risultato è decisamente diverso.

I limoni vanno sbucciati col pelapatate e messi a macerare per 2/3 giorni con l'alcool in un recipiente coperto in grado di contenere più del doppio del liquido.

Trascorso questo tempo si può preparare lo sciroppo, che determinerà il grado alcolico del liquore.

Si mette sul fuoco una pentola con l'acqua e si aggiunge lentamente lo zucchero, mescolando finché non si è completamente sciolto. Si porta ad ebollizione a fiamma bassissima (deve

Limoncino

Scritto da Toccio

Domenica 28 Novembre 2004 13:20 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 20 Giugno 2012 10:10

---

friggere il fondo

), mescolando di tanto in tanto e si lascia cuocere per qualche minuto. La gradazione alcolica si regola con la quantità di zucchero, ovvero meno zucchero = più alcolico. L'esperienza dirà qual è la miscela giusta

Quando lo sciroppo si è raffreddato si può aggiungere all'infuso di alcol e bucce di limone, mescolando per far mischiare bene i due liquidi. Quindi si copre il recipiente, con un coperchio o con la pellicola trasparente, e si lascia riposare per una settimana mescolando una volta al giorno.

A questo punto il liquore è pronto, ma bisogna ancora filtrarlo nelle bottiglie (con la carta da filtro o un batuffolo di cotone imbevuto d'acqua e strizzato ed un imbuto) e lasciarlo riposare per almeno una ventina di giorni.

[@Toixland](#)