

Il limoncello

Impariamo a fare il limoncello!

Ingredienti

- 5 limoni
- 450 ml di alcool per liquori
- 750 ml di acqua
- 350 gr. di zucchero

Preparazione

A. lavare i limoni

B. asciugare bene i limoni

C. sbucciare i limoni con molta cura, facendo attenzione a tagliare solo la parte gialla

D. mettere poi le bucce in un vaso di vetro e versare l'alcool fino a ricoprirle.

E. sistemare il vaso in un luogo fresco e riparato dalla luce e lasciare macerare le bucce per circa dieci giorni

F. al termine del periodo di macerazione preparare uno sciroppo sciogliendo lo zucchero nell'acqua.

G. filtrare l'infuso di limoni e miscelarlo con lo sciroppo, lasciare poi maturare per almeno venti giorni.

H. bere il limoncello, di solito dopo il pranzo o la cena, freddo.

Metti in ordine le fotografie

A/___ B/___ C/___ D/___ E/___ F/___ G/___ H/___





