

Limoncino (il limoncino della Flavia)



Oramai è una trentina d'anni che, quando trovo dei bei limoni, mi metto di buona lena a preparare il limoncino.

Ma una volta, una ventina d'anni fa, un'amica carissima, Flavia, me ne regalò una bottiglia del suo, squisito:

del resto, visto che è una farmacista provetta, di *infusi medicinali* se ne intende.

Trascrissi la sua ricetta, essenziale e perfetta, e da allora, quella è *la ricetta* per il limoncino di casa mia!

Fondamentale e irrinunciabile è trovare dei limoni impeccabili; quelli nelle foto che seguono arrivavano dritti dritti dalla costa d'Amalfi.

Prepariamo i limoni e cominciamo!

Ingredienti:

limoni non trattati	pz	7
alcool puro 95°	cc	1'000
zucchero	gr	700
acqua	gr	400

Preparazione:

Lavare i limoni, asciugarli delicatamente e con un pelapatate togliere loro la scorza (solamente il giallo, non la parte bianca!).

Metterle in una bottiglia con chiusura ermetica.

Coprirle con l'alcool puro e lasciarle in infusione per quindici giorni.

Trascorso questo periodo togliere le scorze dall'alcool (o l'alcool dalla bottiglia che le contiene).

A parte far sciogliere a caldo lo zucchero con l'acqua.

Lasciar raffreddare lo sciroppo e unirlo quindi all'infuso

Filtrare il tutto con cotone o garza (eventualmente anche un passino, perfettamente pulito finissimo).

Imbottigliare e lasciar riposare per almeno un mese prima di consumarlo.

Salute!

SUGGERIMENTI E NOTE:

Per facilitare l'estrazione delle scorze dalla bottiglia conviene ridurle a pezzettini piccoli, prima di metterle in infusione; poi però finiscono dappertutto!