



### COME FARE UN LIQUORE ALLE ERBE

Le erbe aromatiche e officinali, sono utilizzate in numerose **preparazioni** tradizionali. Grazie al loro intenso profumo, alle loro proprietà e al **fresco sapore** che regalano alle ricette nelle quali sono impiegate, sono spesso usate per preparare gustosi **liquori**. Queste preparazioni sono rinomate e possiedono riconosciute **proprietà rilassanti e digestive**. Preparare in casa un **liquore alle erbe**, ottenuto per **infusione e macerazione**, è davvero molto semplice.

#### **Assicurati di avere a portata di mano:**

- *Alcool puro a 95°*
- *Erbe fresche*

Le tradizioni popolari, tramandate di generazione in generazione, sono ricche di ricette per preparare ottimi liquori con le erbe. Questi liquori possono essere ottenuti con un'unica erba o con un insieme di erbe. A seconda dell'area geografica italiana troviamo diverse ricette tradizionali che fanno uso delle erbe più diffuse nella zona. Tra quelle usate più frequentemente figurano il mirto (ricetta tipica della Sardegna), il basilico, il rosmarino, il timo, l'anice (usato soprattutto nel Centro Italia), la menta, la salvia, l'alloro e l'ortica.

La base da cui partire per preparare un qualsiasi **liquore alle erbe** è sempre l'alcool puro, in genere disponibile in commercio con una gradazione di 95°. Al termine della fase di **infusione tale alcool** andrà opportunamente diluito al fine di raggiungere la gradazione alcolica desiderata: per avere un liquore a 40°, ad esempio, sarà necessario diluire un litro di alcool con circa 144 millilitri di acqua.

Per prima cosa è opportuno lavare e asciugare con cura le erbe che si vogliono utilizzare per la preparazione del liquore. Successivamente le erbe andranno immerse in un contenitore riempito con l'alcool. Il processo di **macerazione** delle foglie deve avvenire in recipienti dotati di chiusura ermetica, possibilmente di vetro, per evitare la facile evaporazione dell'alcool. In alternativa, è possibile servirsi di contenitori in acciaio mentre bisogna evitare l'alluminio. Il composto va conservato generalmente in un luogo buio e deve essere agitato periodicamente durante la fase di infusione, almeno una volta al giorno. Dopo il periodo di macerazione, diverso a seconda del liquore che si sta preparando, bisognerà aggiungere lo **zucchero** e l'acqua.

Per ottenere un liquore alle erbe dall'aspetto limpido sarà necessario filtrare il prodotto utilizzando un colino a trama sottile, un panno o un apposito filtro reperibile in commercio. Terminato il procedimento di filtraggio, il liquore andrà imbottigliato e fatto riposare.

Sia il tempo di macerazione in alcool sia quello di riposo variano in funzione delle diverse erbe utilizzate e alle diverse ricette tradizionali. Considerata la **semplicità della preparazione** e la versatilità delle ricette, sarà possibile personalizzare i **diversi liquori** a proprio piacimento: è possibile fare degli esperimenti aggiungendo un'erba, la buccia di un frutto o modificando le dosi di acqua e zucchero. In definitiva, è possibile creare un liquore bilanciato esattamente a seconda del proprio gusto personale. L'unico accorgimento da seguire per ottenere un ottimo risultato è quello di utilizzare ingredienti di buona qualità: un **alcool puro** e delle **erbe fresche** e di stagione, possibilmente appena raccolte.

#### **Non dimenticare mai:**

- *Utilizzare erbe fresche e di stagione.*
- *Personalizza il liquore dosando la quantità di erbe e di zucchero a seconda del tuo gusto personale.*

*Gli aromi, i succhi e le materie coloranti che talvolta entrano nella preparazione dei liquori, rendono questi quasi sempre torbidi o densi, per cui bisogna filtrarli. Con tale operazione si ottiene la limpidezza e questa, insieme col gradevole gusto, costituisce il miglior pregio di qualunque liquore. Per le piccole quantità di liquori che generalmente si possono preparare in casa, è da preferirai il filtro di carta. Se ne trovano in commercio dei buonissimi, fatti con carta espressamente fabbricata.*

*L'apparecchio per la filtrazione è assai semplice; un imbuto sorretto da un cerchietto fissato al muro o tenuto da apposito sostegno mobile, e dentro l'imbuto il filtro di carta opportunamente piegato e di forma conica.*

*La bottiglia che deve ricevere il liquore filtrato viene disposta in modo che in essa possa imboccare il collo dell'imbuto; poi non resta più che versare nel filtro il liquore, che, in principio colerà abbastanza presto, ma poi, col protrarsi della operazione, accumulandosi sul filtro le polveri aromatiche che furono messe in fusione nel liquido, questo non passerà più che lentamente e a stento. Allora bisognerà sostituire con nuovo filtro.*

*Gli imbuti di vetro o in plastica trasparente sono i più propri per la filtrazione del liquori che contengano succhi acidi.*

*Tutti i liquori hanno l'alcool, lo zucchero e l'acqua, a cui si aggiungono uno o più aromi.*

*La qualità, oltre che dalla preparazione più o meno accurata, dipende dalle proporzioni dei tre ingredienti base.*

*Per ogni litro di liquore, secondo la qualità occorreranno :*

#### **Liquori ordinari**

- *Zucchero 125 grammi*
- *Acqua 6,5 decilitri*
- *Alcool al 95% 2,5 decilitri*

#### **Liquori mezzo fini**

- *Zucchero 250 grammi*
- *Acqua 4,5 decilitri*
- *Alcool al 95% 2,8 decilitri*

#### **Liquori fini**

- *Zucchero da 375 a 425 grammi*
- *Acqua 3,5 decilitri*
- *Alcool al 95% 3,2 decilitri*

#### **Liquori sopraffini**

- *Zucchero da 500 a 550 grammi*
- *Acqua 2,6 decilitri*
- *Alcool al 95% 3,6 decilitri*

*Tenendo presente tale prospetto, ciascuno potrà ridurre a suo piacere le ricette che seguono e regolarsi per la quantità del liquore occorrente per il proprio uso.*

### LIQUORE ALLA MENTA

*Il liquore alla menta è un piacevole digestivo da assaporare dopo il pasto, si prepara mettendo le foglie di menta in infusione nell'alcol per un certo tempo e poi unendo l'alcol allo sciroppo di zucchero e filtrando il composto, che andrà poi lasciato riposare per almeno un mese.*

#### **Ingredienti**

- 500 g Alcool
- 50 Menta, foglie
- 1 g Cannella in polvere
- 250 ml acqua
- 500 g Zucchero
- 1/2 Limone, scorza

#### **Preparazione**

*Pulire con un panno umido le foglie di menta molto delicatamente, avendo cura che restino perfettamente asciutte ed intere, poi metterle in infusione in un vaso coprendole con l'alcol, e lasciatele così per almeno 7 giorni.*

*Trascorso il tempo, preparate uno sciroppo con lo zucchero e 250 ml di acqua, facendolo bollire per qualche secondo e verificando che lo zucchero si sia completamente sciolto nell'acqua, poi versate lo sciroppo nel vaso con la menta e l'alcol, aggiungendo la scorza del mezzo limone.*

*Fate riposare il composto per 5 circa 12 ore, poi filtratelo e conservatelo in una bottiglia con tappo di sughero, avendo cura di sigillare il tappo per evitare l'evaporazione, poi tenete la bottiglia in luogo fresco e asciutto protetto dalla luce per almeno un mese prima di aprirla.*



## LA SAMBUCA

*Tempo di preparazione: 20 minuti circa (più i giorni occorrenti che richiedono il procedimento)*

*Tempo di cottura: 10 minuti*

*Difficoltà: bassa*

- 250 ml di acqua
- 500 ml di alcol
- 200 gr di zucchero
- 200 gr di fiori di sambuco

*Il consiglio in più: Per realizzare una buona sambuca potete utilizzare anche i soli semi di anice stellato.*

### **Preparazione:**

*Mettete i fiori di sambuco in un barattolo capiente e copriteli con l'alcol. Sistemate il recipiente in luogo asciutto e fate macerare i fiori per una ventina di giorni ricordandovi di agitare spesso.*

*Passate tre settimane, procedete alla preparazione dello [sciroppo](#): versate l'acqua in una pentolina, ponete su fuoco dolce, versate lo zucchero e fatelo sciogliere completamente, avendo cura di mescolare il liquido con un cucchiaino di silicone. Intanto che lo sciroppo si raffredda, filtrate l'infuso alcolico servendovi di un colino. Unitelo allo sciroppo di zucchero, versate il liquore in una bella bottiglia di vetro e chiudete con il tappo apposito, preferibilmente del tipo filettato o a pressione.*

*Conservate la Sambuca in luogo fresco, meglio al buio, per circa un mese. Trascorsi i trenta giorni necessari, potrete gustare un ottimo [liquore Sambuca fatto in casa](#).*



## LIMONCELLO

### **Ingredienti:**

- 700 ml di acqua
- 500 ml di alcol 95°
- 500 g (circa 6) di limone non trattato
- 600 g di zucchero

### **Materiale Occorrente**

Sbucciaverdure · Bottigliette di vetro · Contenitore a chiusura ermetica · Tagliere · Coltello in ceramica · Colino · Imbuto · Casseruola · Cucchiaio di legno · Alluminio oppure sacchetto di carta

### **Preparazione:**

Lavare accuratamente i limoni biologici ed asciugarli con un panno.

Sbucciare i limoni con uno sbuccia verdure, avendo cura di non rimuovere la parte bianca perché amara.

Tagliare la scorza a piccoli pezzi, utilizzando preferibilmente un coltello in ceramica.

Lo sapevi che ...

L'utilizzo di coltelli in ceramica preserva i principi attivi contenuti nella scorza di limone. L'acciaio, invece, potrebbe alterarli.

Versare l'alcol puro in un contenitore ermetico insieme alle scorzette di limone ridotte a piccoli pezzi. Lasciare in macera le scorze di limone per 3 settimane, avendo cura di rivoltare spesso il contenitore per facilitarne l'estrazione dei principi attivi.

Nota bene

Considerando che i principi attivi contenuti nel limone sono fotosensibili e termolabili (sensibili alla luce ed al calore) si consiglia di avvolgere il contenitore in vetro con un foglio di alluminio, oppure di preferire un recipiente di vetro scuro. Per la stessa ragione, è preferibile conservare l'alcol con le scorze di limone in un ambiente fresco, lontano dalle fonti di calore.

Trascorse le 3 settimane, procedere con la preparazione dello sciroppo. Portare l'acqua ad ebollizione e sciogliervi lo zucchero. Lasciar completamente raffreddare.

Unire lo sciroppo raffreddato all'alcol ed alle scorze di limone. Lasciare in macera per altri 7 giorni.

Filtrare dunque il liquore dalle scorze di limone (che nel frattempo avranno ceduto la maggior parte dei principi attivi), imbottigliare e servire ghiacciato. Il limoncello si può conservare in congelatore: l'alcol e lo zucchero contenuti all'interno ne impediscono il congelamento.



## BEVANDE E LIQUORI FATTI IN CASA

### AMARETTO

Per chi ama il **liquore all'amaretto** ecco come prepararlo facilmente in casa, usando le **mandorle** le **mandorle armelline**, cioè quelle contenute nei noccioli di pesche ed albicocche, e quindi ora è il momento di iniziare a raccoglierle. Il **liquore all'amaretto** è ottimo da servire a fine pasto ben freddo in bicchierini molto piccoli, oppure si usa per la preparazione di cocktail e dolci

#### **Ingredienti per il liquore all'amaretto**

- 100 g. di mandorle
- 100 g. di mandorle armelline (cioè di quelle contenute nei noccioli di albicocca o di pesca)
- 1/2 litro di **grappa**
- 1/2 litro di acqua
- 350 g. di zucchero

#### **Preparazione:**

Sbucciate le mandorle e le mandorle armelline, e tritatele.

Versate la grappa e le mandorle tritate in un recipiente a chiusura ermetica, e mettete a macerare per 1 mese in un luogo fresco e buio.

Passato questo tempo, versate l'acqua e lo zucchero in una pentola e portate ad ebollizione, spegnete e lasciate raffreddare.

Filtrate il macerato di mandorle ed unitelo allo sciroppo. Imbottigliate e lasciate maturare per almeno 3 mesi.

### FRAGOLINO

Ecco come preparare il fragolino, un delizioso liquore casalingo facilissimo da fare, anzi è molto più facile e veloce da preparare che il notissimo limoncello. Il fragolino è eccellente da gustare a fine pasto ben freddo, ma potete utilizzarlo anche per completare delle macedonie o per dei gelati affogati superlativi, ed anche per torte o per tiramisù alla frutta. Attenzione che pur essendo dolce è un liquore piuttosto alcolico e quindi limitate il consumo; per non avere problemi servitelo in bicchierini molto piccoli del tipo "per rosolio".

Ingredienti per il fragolino (dosi per circa 1 litro di liquore)

- 250 g. di fragole o meglio di fragoline di bosco
- 1/2 litro di alcol per liquori (ci vuole proprio questo, non sostituite con grappa o acquavite, anche se hanno costi minori, l'alcol da liquori è insapore)
- 1 bacca di vaniglia (opzionale)
- 1/2 kg. di zucchero bianco
- 1/2 litro di acqua

Le fragole utilizzate nelle foto per preparare il fragolino, ma se riuscite a trovarle preferite le fragoline di bosco.

#### Preparazione:

Pulite le fragole, sciacquatele velocemente sotto l'acqua e sgocciolatele.

Lasciatele asciugare completamente deponendole su carta da cucina.

Disponete le fragole e il baccello di vaniglia tagliato a pezzi in un contenitore di vetro a chiusura ermetica.

Versate l'alcol sopra le fragole, chiudete ermeticamente il barattolo, e mettetelo a riposare in un luogo buio e fresco per almeno una ventina di giorni, ricordandovi di agitare il tutto di tanto in tanto.

Passato il tempo, filtrate il tutto tenendo da parte, se volete, le fragole.

Preparate uno sciroppo con lo zucchero e l'acqua portando il tutto ad ebollizione e poi lasciando raffreddare.

Unite lo sciroppo al filtrato di fragole, mescolate ed imbottigliate aggiungendo se volete le fragole usate per la preparazione (vi suggeriamo di farlo soprattutto se avete usate delle fragoline piccole).

Lasciate riposare il liquore fragolino almeno un mesetto in un luogo fresco e buio, e poi gustatelo ben freddo in bicchierini molto piccoli.



## ZENZERELLO

Invece del molto noto Limoncello, provate lo **Zenzerello**, un originale liquore profumato di **zenzero**.

Lo Zenzerello è perfetto a fine pasto servito freddissimo, ma è ottimo anche per preparare una fresca bibita, lo **Zenzofresh**, preparato mettendo tre o quattro cucchiari di Zenzerello in un bicchiere di acqua minerale fortemente frizzante e gelata.

### *Ingredienti per circa 2,5 litri di liquore*

- Radice di zenzero fresco 150 g.
- Alcol da liquori a 95 gradi 1 litro
- Zucchero 1 kg.
- Acqua 1 litro

### *Preparazione:*

Lavate lo zenzero ed asciugatelo bene, e poi tagliatelo a fettine sottili. Mettetelo in un barattolo a chiusura ermetica assieme all'alcol, e lasciatelo riposare un minimo di 3 settimane in un luogo buio.

Trascorso il tempo di maceratura, preparate uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero e fatelo raffreddare.

Filtrate l'alcol e versatelo nello sciroppo, mescolate ed imbottigliate. Aspettate un mesetto prima di berlo.

### LIQUORE ALLO ZABAIONE

*Il liquore allo zabaione è un piacevole liquore dolce che ricorderà sicuramente il classico Vov dei tempi passati. Si tratta di una ricetta molto corposa, che presenta tra gli ingredienti latte, uova, marsala, alcool e abbondante zucchero con un tocco di vaniglia. La preparazione è semplice e questa crema liquorosa, come il liquore al cioccolato preparato con il Bimby, può essere conservato per circa un anno. Alla fine del procedimento otterrete circa 4 litri di liquore.*

#### **Ingredienti per il liquore allo zabaione:**

- 6 tuorli
- 400 g di zucchero
- 2 litri di latte
- 1 litro di marsala (non quello all'uovo)
- 1 litro alcool
- Un baccello di vaniglia

#### **Preparazione:**

*Montate le uova con lo zucchero e versatevi il latte bollente. Lasciate raffreddare e aggiungete il marsala, l'alcol e la vaniglia. Lasciate riposare per un paio di giorni. Poi eliminate il baccello di vaniglia e mettete il liquore in bottiglie di vetro e conservate preferibilmente in frigo per servirlo freddo.*



## BEVANDE E LIQUORI FATTI IN CASA

### LIQUORE ALLE MELE COTOGNE

Le mele cotogne possono essere usate per preparare un profumato liquore casalingo, assieme a delle arance e a dell'anice stellato. Questo liquore molto facile da fare, è indicato per essere servito a fine pasto in piccoli bicchierini come digestivo, e come sempre in caso di liquori decisamente alcolici bevetene piccole quantità e non mettetevi mai al volante dopo.

#### **Ingredienti per il liquore alle mele cotogne**

- 1 kg. di mele cotogne
- 1 litro di alcol da liquori
- 400 g. di zucchero
- 1 bacca di anice stellato
- 2 arance da agricoltura biologica

#### **Preparazione:**

Sbucciate le mele cotogne, e tagliatele a spicchi, ma conservate i semi e metteteli dentro un pezzetto di garza.

Mettete in un barattolo grande le mele cotogne, i loro semi, le arance lavate ed asciugate e poi tagliate a fette senza togliere la scorza.

Unite l'anice stellato, lo zucchero e l'alcool.

Lasciate macerare per un mese in un luogo fresco e buio, muovendo con energia il barattolo di tanto in tanto.

Filtrate ed imbottigliate, ma aspettate ancora un paio di mesi prima di gustare questo profumato liquore di produzione casalinga.



### LIQUORE AL BASILICO

Un liquore digestivo dal delicato aroma dato dal **basilico**. Può sembrare insolito, ma il basilico non serve solo per preparare il famoso **pesto ligure**, forse non lo sapete ma esistono anche ottimi **cioccolatini al pesto**, o più precisamente ripieni di una **crema al basilico**.

*Ingredienti per il liquore al basilico (dosi per circa un litro di liquore)*

- 40 g. di foglie di **basilico**
- 50 g. di alcol per liquori a 95 gradi
- 20 g. di buccia di limone (solo la parte gialla)
- 1 litro di **vino bianco** secco di ottima qualità

#### **Preparazione:**

Fate macerare le foglie di basilico e la buccia di limone nell'alcool per 6 giorni, agitando il contenitore di frequente.

Filtrate il macerato di basilico e limone, e unitelo al vino.

Consumatelo fresco.

## LIQUORE AL CIOCCOLATO

Se amate il cioccolato in tutte le sue forme dovete assolutamente provare il **liquore al cioccolato**, e qui trovate le indicazioni per prepararlo, sia nella versione classica partendo dal **cacao in polvere**, sia nella versione cremosa ottenuta a partire dal **cioccolato in tavoletta**. In entrambi i casi le ricette sono veramente facili, e il risultato è sempre un **liquore dolce** dal gusto intenso di **cioccolato** privo di coloranti e di aromi artificiali; ma attenzione è decisamente alcolico e quindi berne con moderazione e mai prima di mettersi alla guida. Il **liquore di cioccolato** è ottimo servito dopo pasto, ma potete utilizzarlo anche nella preparazione di dolci o per completare una coppa di **gelato**.

### Ingredienti per il liquore al cioccolato

- 125 gr di **cacao amaro** di ottima qualità
- 1,25 kg di zucchero
- 1 bacca di **vaniglia**
- 1 litro di alcol per liquori a 95 gradi

### Preparazione:

Diluite il **cacao** e lo zucchero con 1,5 litri di acqua fredda. Unite la bacca di vaniglia dopo averla spaccata a metà per il lungo e grattata con un coltello appuntito per far uscire il contenuto nero all'interno (ma unite anche la buccia rimasta).

Portate il tutto ad ebollizione, e fate sobbollire per 5 minuti.

Fate raffreddare completamente.

Unite l'alcol e mescolate bene. Versate il tutto in un recipiente a chiusura ermetica, e lasciate riposare per almeno 3 settimane, al buio, ricordandovi di sbattere il tutto di tanto in tanto.

Filtrate il tutto, versate questo delizioso **liquore casalingo** in bottiglie da chiudere con tappi di sughero e lasciate riposare ancora qualche mese prima di gustarlo. Servitelo ghiacciato.



### LA RICETTA DEL LIQUORE AL CIOCCOLATO CREMOSO

#### **Ingredienti:**

- 200 gr di *cioccolato fondente* di ottima qualità
- 1/2 kg di zucchero
- 1 bustina di *vanillina* oppure 2 cucchiaini di estratto liquido di vaniglia
- 3 dl di *alcol per liquori a 95 gradi*
- 2 dl di latte

#### **Preparazione:**

Fate fondere il **cioccolato** spezzettato assieme al latte a bagnomaria o nel microonde, mescolate per rendere il tutto omogeneo.

Preparate uno sciroppo con 3 dl di acqua e lo zucchero, unitevi la vanillina o l'estratto di vaniglia ed incorporatelo al composto di cioccolato e latte, mescolate ancora per rendere il composto perfettamente omogeneo.

Quando il composto sarà freddo unitevi l'alcol, e mescolate ancora.

Versate in bottiglie e chiudetele con tappi di sughero (se vedete della schiuma non preoccupatevi scomparirà in breve tempo).

Il **liquore cremoso al cioccolato** si serve a temperatura ambiente oppure freddo, ma non ghiacciato.



### LIQUORE AL CAFFÈ

Ecco una preparazione molto semplice che vi permetterà di servire un ottimo **liquore digestivo**, dopo i pasti abbondanti delle prossime festività. Ideale anche come **dono** "artigianale" e come **aroma** per dolci di molti tipi.

**Ingredienti per il liquore cremoso di caffè (dosi per 500 ml di liquore)**

- 500 ml caffè ristretto
- 500 ml Acquavite finissima
- 400 g zucchero

#### **Preparazione:**

Preparate lo sciroppo, diluendo lo zucchero ed il caffè in circa 2 litri d'acqua (meglio se distillata) e facendo sobbollire il tutto per 20-30 minuti.

Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare. Aggiungete allo sciroppo freddo l'acquavite e ponete il tutto in un barattolo chiuso a macerare per 2-3 settimane, scuotendo un poco una volta al giorno.

Dopo le 3 settimane di macerazione, filtrare il liquido con l'apposita garza o carta filtro.

Imbottigliate, chiudendo ermeticamente e conservate al fresco.

### **ROSOLIO AL CAFFÈ**

Gli ingredienti di questo **rosolio di caffè** sono semplicissimi: caffè in grani, **alcool**, acqua e zucchero. La sapienza nel preparare i liquori in casa si traduce in giusti tempi di macerazione e di invecchiamento della **bevanda** prima di essere degustata. In questo caso, il **rosolio** a base di **caffè**, richiede circa una settimana di preparazione e un mese di attesa. Alla fine il risultato sarà un liquore casalingo che farà concorrenza al classico limoncello o ad altri **liquori digestivi** che servite a fine pasto.

#### **Ingredienti per il rosolio di caffè:**

- 250 g di chicchi di caffè
- 1 kg di zucchero
- 750 ml di alcool a 90°
- 1 l di acqua

#### **Preparazione:**

Pestate finemente i chicchi di caffè in un mortaio; poi mettete il pesto in un contenitore a chiusura ermetica versandovi l'alcool. Lasciatelo macerare per 5 giorni scuotendo il contenitore almeno una volta al giorno.

Alla fine dei 5 giorni, preparate uno **sciroppo** a base di acqua e zucchero in un pentolino a fiamma media. Lasciatelo raffreddare e unitelo al liquido di macerazione. Mescolate e lasciate riposare per ancora 2 giorni.

Filtrate poi il liquido utilizzando un canovaccio di tela (che strizzerete per bene) ed imbottigliate.

*Aspettate un mese almeno prima di degustare il rosolio.*

### DESGROPA DEL TRENINO

**Desgropa** è il nome di un **antico digestivo** diffuso nel Trentino. È un ottimo liquore a base di una **miscela di erbe aromatiche e spezie** miscelate e lasciate macerare per alcuni giorni. La bontà del liquore è anche nel tempo di preparazione: 15 minuti per miscelare gli ingredienti e 2 o 3 giorni di macerazione. Alla fine il liquore è pronto per la degustazione. La ricetta che proponiamo è una delle numerose che in Trentino ciascuna famiglia conserva gelosamente. Infatti ognuno può utilizzare le erbe a sua disposizione: c'è chi usa anche la **camomilla** o la **mela verde**, o anche **l'erba cipollina** e la lavanda. Risulterà comunque un ottimo digestivo, assolutamente necessario dopo i pranzi delle feste pasquali.

#### Ingredienti per la Desgropa:

- 1 litro di **ottima acquavite** a 60°
- 2 foglie di alloro
- 9 **foglie di basilico**
- 5 foglie di salvia
- 5 foglie di asperula
- 1/2 peperoncino
- 4 bacche di **ginepro**
- 9 foglie di menta
- 6 grani di pepe
- 1 rametto di rosmarino
- 1 rametto di **coriandolo**
- 2 rametti di timo
- Alcuni aghi di abete
- Un poco di radice di genziana
- Scorza di arancia biologica
- 5 foglie di ruta
- Scorza di **limone biologico**
- 1 pezzetto di corteccia di china

#### Preparazione:

Mondate le erbe e le spezie, lavatele e asciugatele.

Versatele in un contenitore dove avete versato l'acquavite.

Sminuzzate la **scorza di arancia e di limone**, la radice di genziana e la corteccia di china, poi aggiungete alle erbe in infusione.

Lasciate macerare il tutto per qualche giorno. Il **liquore** sarà pronto per la degustazione.

Non filtrate le erbe e gli altri ingredienti perché rimarranno nella bottiglia fino a fine del liquore. Quando il livello di abbasserà non dovrete far altro che aggiungere altra acquavite.



### **VODKA ALL'ARANCIA**

Se amate la **vodka** aromatizzata provate a preparare la **vodka all'arancia** in casa, si tratta di un delizioso **liquore dolce**, piacevolmente profumato e aromatico, e non da essenze sintetiche. Per ottenere un buon risultato con questo liquore casalingo usate solo ingredienti di ottima qualità, sia la vodka che le spezie e il miele, che non deve essere uno degli anonimi millefiori dalla dubbia origine.

#### **Ingredienti per la vodka all'arancia (dosi per 1 litro)**

- 1 bottiglia di vodka di buona qualità
- 1 arancia da agricoltura bio
- 2 dl. di miele fluido dal gusto delicato
- 1 bacca di vaniglia
- 5 chiodi di garofano
- 3 bastoncini di cannella
- un po' di noce moscato grattugiata

#### **Preparazione:**

Togliete la **buccia all'arancia** (solo la parte gialla).

Mettete 175 ml. di acqua in un pentolino assieme alla buccia di arancia, la bacca di vaniglia, i chiodi di garofano, i bastoncini di cannella e la noce moscata.

Fate bollire il tutto per una decina di minuti. Aggiungete il **miele**, riportare ad ebollizione mescolando.

Poi togliete dal fuoco.

Lasciate intiepidire lo sciroppo, poi **unite la vodka**, e lasciate raffreddare completamente.

Filtrate, e imbottigliate.

Lasciate riposare in bottiglia questo **liquore** per almeno un mese prima di gustare.

### LIQUORE DI CARRUBE

Ricetta molto **semplice**, ma gustosa da preparare con un frutto quasi dimenticato: **le carrube**(dalla pianta carrubo) chiamate anche **“sciuscelle”**. L'**etimologia** di quest'ultimo termine non è chiara. Mentre la parola **“carrubo”** deriva dall'**arabo “harrubo”**, la **“sciuscella”** dovrebbe essere il femminile di **“sciusciello”** che significa **“brodino” in latino**. In effetti, con questo frutto, considerato **mangime** per gli animali, si preparava un vero e proprio brodo per lenire i **dolori allo stomaco** o per aiutare a superare infezioni **all'apparato digerente**. Da questo si evince che il liquore di carrube, oltre ad essere molto gustoso, rappresenta un ottimo **digestivo e disinfettante interno naturale**.

#### **Ingredienti per il liquore di “sciuscelle”:**

- 1L di alcool a 90°
- 1L d'acqua
- 1Kg di zucchero
- 10 carrube spezzettate

#### **Preparazione:**

Pulite le carrube con uno straccetto, spezzettatele e mettetele in infusione nell'alcool in un barattolo di vetro con il coperchio ermetico. Fate riposare per 30 giorni ricordando di agitare il liquore ogni tanto. Trascorso il tempo necessario fate sciogliere lo zucchero nell'acqua senza farlo caramellare, filtrate l'alcool ed unitelo allo zucchero. Fate raffreddare e filtrate di nuovo. Versate il liquore in bottigliette di vetro e servite sempre ben fresco.



### LIQUORE ALLE ROSE

E' un **liquore casalingo** molto particolare, un vero **elisir** da preparare per occasioni speciali come può essere la **Festa della Mamma**.  
Ma, per poterlo offrire alla vostra **mamma** questo particolare e gustoso **liquore** dovete iniziare a prepararlo oltre **un mese prima**.  
Il risultato è garantito.

#### **Ingredienti per il liquore di rose:**

- 40 gr di petali di rose rosse
- 1L di alcool a 95°
- 500gr di zucchero
- 1/2L d'acqua

#### **Preparazione:**

immergete in un contenitore a chiusura ermetica i petali nell'alcool. Tappate e fate riposare per 20 giorni. Trascorso il tempo preparare lo sciroppo con lo zucchero e l'acqua.

Far raffreddare. Filtrare l'alcol con le rose ed unirlo allo sciroppo. Imbottigliare e far riposare almeno per altri 15 giorni. Prima di assaporarlo filtrarlo un paio di volte.



### LIQUORE AL MANDARINO

Il liquore al mandarino, insieme al limoncello, è uno dei più gradevoli, non solo d'estate ma anche nelle serate invernali, da gustare con gli amici come **digestivo**, abbinato ad un dolce raffinato come le crepes o dei **biscotti** secchi.

#### *Ingredienti per il liquore al mandarino (dosi per 1 litro di liquore)*

- 1 kg mandarini non trattati
- 250 g zucchero
- 500 ml alcol a 95°

#### **Preparazione:**

Per fare questo liquore sono particolarmente indicati i mandarini cosiddetti "tardivi" cioè quelli venduti a febbraio, più succosi e dolci e con scorza sottile.

Lavate i mandarini e, aiutandovi con l'apposito attrezzo, prelevatene la **scorza**, facendo sempre attenzione a non togliere la parte bianca che è molto amara.

Fate uno sciroppo sciogliendo, senza fuoco, lo zucchero in mezzo litro d'acqua. Trasferite lo sciroppo, le scorze di mandarino e l'alcol in un barattolo, chiudete bene e lasciate a macerare per circa **1 mese** in luogo buio.

Dopo la macerazione passate alla **filtrazione** con apposito filtro: trasferite il liquore filtrato in una bottiglia, chiudete ermeticamente e aprite solo dopo un anno, conservando la bottiglia in luogo fresco e non illuminato.



## LIQUORE AL GINEPRO

*Il liquore al ginepro è facilissimo da fare in casa, basta avere le **bacche di ginepro** fresche e ben mature, ed inoltre si prepara a partire dall'**acquavite** o dalla **grappa** e quindi alla fine è molto meno costoso di quelli che richiedono l'alcool puro. Preparare dei buoni **liquori casalinghi** è facile e divertente, ma ricordatevi che prodotti in casa o acquistati in negozio vanno bevuti con moderazione e mai e poi mai prima di mettersi alla guida, o di usare macchinari pericolosi o comunque di compiere operazioni che richiedono particolare attenzione.*

### **Ingredienti per il liquore di ginepro**

- 60 g. di bacche di ginepro ben mature e fresche
- 2 litri di acquavite o di grappa
- 1/2 kg. di zucchero

### **Preparazione:**

*Mette le bacche di ginepro in infusione nell'acquavite per un mese e mezzo in un luogo buio e fresco.*

*Passato questo tempo filtrate il liquido.*

*Fate sciogliere lo zucchero con poca acqua ed unitelo al liquore. Fate raffreddare ed imbottigliate.*

*Aspettate qualche tempo prima di gustare questo aromatico liquore, facilissimo da fare in casa.*



## ALCHERMES

*L'alchermes vanta un'origine nobile e la sua celebrità va attribuita a Caterina de' Medici che lo introdusse alla corte di Francia.*

### **Ingredienti:**

- 350g d'alcool a 95°
- 350g di zucchero
- 500g d'acqua
- 7g di cannella in canna
- 4g di cocciniglia
- 1,5g di macis
- 1g di chiodi di garofano
- 1g di cardamomo
- 1g di vaniglia
- 60g d'acqua di rose.

### **Preparazione:**

*Si mettono le spezie, l'alcool e 200 g d'acqua in un vaso per 15 giorni agitando due volte al giorno.*

*Sciogliere lo zucchero nei rimanenti 300 g d'acqua e aggiungerlo al macerato. Fate riposare per un giorno, filtrate e appena prima di imbottigliare aggiungete l'acqua di rose.*



### LIQUORE AL MIRTO

*Il liquore al mirto proviene dalla splendida isola che, ogni anno, attira turisti provenienti da ogni parte del mondo: la Sardegna! La sua realizzazione è davvero molto semplice e, seguendo i nostri consigli, potrete preparare un liquore dal sapore delicato e aromatico e dalle eccezionali proprietà digestive.*

#### **Ingredienti:**

- 350 g di bacche di mirto
- 1 litro di alcool (95%)
- 400 gr di zucchero

#### **Preparazione:**

*Mettete le bacche di mirto in una ciotola, versateci sopra l'alcool e lasciatele riposare per 2 settimane in un luogo asciutto e senza correnti d'aria.*

*Trascorso il tempo immergete il mixer nella ciotola e frullate bene, in modo da ottenere una consistenza liscia e omogenea. Fate bollire un litro d'acqua in una pentola, aggiungetevi lo zucchero, mescolate e fate raffreddare il liquido a temperatura ambiente. Aggiungetevi il composto di mirto e alcool, mescolate bene e trasferite il composto in 2 bottiglie. Chiudetele con i rispettivi tappi e riponetele in frigorifero per almeno 5 giorni prima di consumare il liquore.*

#### **Accorgimenti:**

*Frullate molto bene le bacche di mirto con l'alcool e, qualora la consistenza del composto fosse troppo densa, passatelo attraverso un colino a maglie fini prima di unirlo allo sciroppo di zucchero.*

#### **Idee e varianti:**

*Potete servire il liquore al mirto dopo cena ai vostri ospiti: li aiuterà a digerire e completerà una serata già di per sé speciale!*

## LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA

*Un liquore digestivo, tutto da gustare, per un fine pasto fresco e avvolgente. Certo, ci vuole un po' di tempo per prepararlo, ma il sapore di un liquore fatto in casa ne vale la pena.*

### *Ingredienti:*

- 100 gr. di liquirizia in polvere
- 400 gr. di zucchero
- 550 ml. di acqua
- 300 ml. di alcol a 90°

### *Preparazione:*

*In una pentola unite zucchero e acqua, portate a bollore e lasciate bollire per circa 5 minuti.*

*Aggiungete la liquirizia mescolando molto bene affinché si sciolga del tutto.*

*Fate raffreddare e, una volta freddo, unite l'alcol e mescolate bene.*

*Imbottigliate e lasciate riposare per una settimana.*

### *Accorgimenti*

*Per questa preparazione va utilizzata una pentola in acciaio inox con fondo spesso.*

*Per sicurezza, prima di aggiungere l'alcol potete filtrare il vostro preparato, così da eliminare eventuali pezzi di liquirizia che non si sono sciolti.*

*Si può usare sia la liquirizia in polvere sia quella in pezzetti. Se preferiste la prima ma non riuscite a trovarla, potete acquistare quella in pezzi e batterla a lungo con il batticarne fino a ottenerne una polvere. Non è consigliabile tritarla con un robot da cucina poiché la liquirizia tende ad attaccarsi alle lame.*

*Nel caso utilizzate la liquirizia in polvere, fate molta attenzione quando la unite allo sciroppo di acqua e zucchero perché, se non viene aggiunta con molta lentezza, tenderà a formare dei grumi.*

### *Idee e varianti*

*La quantità di zucchero può essere anche aumentata, nel caso preferiate sapori più dolci.*

*Vi consigliamo di servire il liquore alla liquirizia freddo.*

## LIQUORE ALL'ARANCIA

*Dal sud Italia arriva una ricetta davvero unica nel suo genere: quella del liquore all'arancia, ideale da gustare dopo cena con gli amici, magari insieme a qualche cioccolatino fondente per creare la giusta fusione di aromi e sapori. Dopo il liquore al limone, arrivano le arance a farla da padrone dopo i pasti!*

### *Ingredienti:*

- 10 arance
- 1 litro di alcool (95%)
- 400 gr. di zucchero

### *Preparazione:*

*Tagliate le scorze delle arance, avendo cura di non prelevare la parte bianca sottostante, e mettetele in una terrina. Unite l'alcool e lasciatele macerare per 7 giorni.*

*Trascorso il tempo per la macerazione, fate bollire un litro d'acqua in una pentola, unite lo zucchero e mescolate. Quando lo sciroppo sarà pronto, versatelo nella terrina con l'alcool e mescolate. Travasate il liquido nelle bottiglie, richiudetele con i rispettivi tappi e lasciate riposare il liquore per una settimana prima di consumarlo.*

### *Accorgimenti*

*Abbiate cura di lasciare da parte la parte bianca delle arance e prelevate solo la scorza arancione, altrimenti il sapore del liquore risulterà amaro.*

### *Idee e varianti*

*Servite il liquore all'arancia con una fetta di torta al cioccolato fondente, oppure con qualche cioccolatino: il contrasto tra i due sapori è davvero impareggiabile!*

## GAZZOSA

*La gazzosa nacque nel 1889 in Italia e fu subito un grande successo. Fino all'entrata in commercio di una bibita americana molto famosa a base di caffeina, a tutt'oggi la bevanda più consumata al mondo, la gazzosa spopolava nei bar e nei supermercati e tutti impazzivano per lei. Se leggete questa ricetta è perché siete un po' nostalgici e volete ritornare con la mente agli anni gloriosi della gazzosa: preparatela in casa, seguendo i nostri semplici suggerimenti!*

### Ingredienti

- 150 gr. di zucchero
- 2 limoni
- 4 foglie di menta

### Preparazione:

*Versate 1 litro d'acqua in una casseruola e unitevi lo zucchero e la scorza dei limoni. Tagliate i frutti a spicchi e metteteli in una garza, che richiederete su se stessa come se fosse un fagotto, insieme alle foglie di menta. Immergete il fagotto nell'acqua, accendete il fornello e, dal momento del primo bollore, calcolate circa 15 minuti.*

*Filtrate il liquido e versatelo in una bottiglia. Lasciate riposare la gazzosa in un luogo asciutto per circa 7 giorni, dopodiché potete gustarla.*

### Accorgimenti

*Quando sbucciate i limoni, fate attenzione a prelevare solo la buccia e a non intaccare la parte bianca sottostante, eccessivamente amarognola.*

### Idee e varianti

*Una volta aperta, dovete conservare la gazzosa in frigorifero e consumarla entro 2-3 giorni, altrimenti potrebbe diventare acida e perdere il suo aroma caratteristico.*

## LATTE DI MANDORLE

*Il latte di mandorle è una bevanda dolce originaria della Sicilia, anche se è frequente ritrovarla in numerose altre regioni d'Italia. Il suo aroma inconfondibile si unisce perfettamente alle granite e ai dolci della tradizione, per una pausa rigenerante sia per il fisico che per la mente!*

### *Ingredienti*

- 300 gr di mandorle dolci spellate
- 1 pizzico di sale

### *Preparazione:*

*Riunite in una terrina le mandorle spellate con un pizzico di sale. Versate un bicchiere d'acqua e lasciate riposare il tutto per 1 giorno.*

*Immergete poi il mixer nella terrina e frullate bene, sino a quando otterrete una consistenza liquida e non vi saranno più pezzetti di mandorla visibili. Aggiungete altri 3 bicchieri d'acqua, immergete nuovamente il mixer e trasferite il latte di mandorla in una brocca. Riponetelo in frigorifero per 1 giorno prima di gustarlo.*

### *Accorgimenti*

*Frullate molto bene le mandorle con il mixer a immersione, avendo cura che, al termine, non vi sia più alcuna traccia visibile dei frutti.*

*Spellare le mandorle è molto semplice: è sufficiente immergerle per 1 minuto in acqua bollente. Prendetene un po' per volta (lasciando le altre in ammollo al caldo), lasciatele raffreddare qualche istante, poi spellatele: la pellicina si toglierà con estrema facilità.*

### *Idee e varianti*

*Potete gustare il latte di mandorle come sciroppo allungandolo con un po' d'acqua oppure potete aggiungervi del ghiaccio tritato e creare una golosa granita!*