

Liquore alla Liquirizia



la ricetta che vi propongo oggi, l'avevo fatto tempo fa ma era un pò che non lo preparavo e così rovistando tra i miei appunti di cucina ho ritrovato la ricetta di questo liquore alla liquirizia, vi assicuro che è buonissimo e facilissimo da fare, ottimo a temperatura ambiente ma anche d'estate messo in frigo.

Ingredienti per il liquore alla liquirizia:

- 170 g di liquirizia in pezzetti
- 750 g di acqua
- 750 g di zucchero
- 550 ml di alcol a 95°

Preparazione

Innanzitutto prendete due pentolini, mettete in ognuna metà dell'acqua, poi in una versate i 170 g di liquirizia e nell'altra i 750 g di zucchero, fate sciogliere (una alla volta) prima la liquirizia mescolando sempre di continuo a fuoco basso.

Appena sciolta la liquirizia togliete dal fuoco e fate freddare.

Ora fate sciogliere lo zucchero, a fuoco basso girate di continuo e appena vedete che inizia a sciogliere togliete dal fuoco (non deve caramellare!!!) e continuate a mescolare fino a completo scioglimento,

Fate freddare, una volta che sia lo sciroppo di liquirizia che quello di zucchero sono freddi dovete unirli, per mescolare bene io l'ho messo in una bottiglia di vino vuota e lavata di quelle da 1,5 litri scura; (in questo modo potete agitarla e mescolare bene il tutto).

Una volta uniti e mescolati i liquidi versate all'interno anche l'alcol e mescolate di nuovo, ora chiudete bene il recipiente in questione e mettetelo a riposare in luogo buio x 2/3 giorni

(si può bere anche subito, ma riposato è meglio) dopo di che passati questi giorni potete gustarlo!