ROSOLIO CALMA NERVI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di alcool a 95 gradi
- 650 g di acqua
- 150 g di zucchero a velo
- 40 g di fiori di tiglio
- 40 g di fiori di camomilla
- 30 g di fiori d'arancio
- 30 g di basilico
- 20 g di alloro
- 1 g di cannella
- 1 baccello vaniglia

Ponete in un vaso di vetro a chiusura ermetica tutte le spezie e sminuzzatele per bene.
Tappate bene il recipiente e lasciatelo macerare per 10 giorni, scuotendolo più volte al giorno.
Trascorso il tempo, filtrate dapprima con un pannolino fine, spremendo bene le erbe, quindi filtrate su carta.
Tappate ermeticamente la bottiglia con il liquore filtrato e lasciatela invecchiare in un posto fresco per almeno tre mesi prima di usarlo.