

ROSOLIO D'ASSENZIO

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di grappa secca
- 2 noci moscate
- 2 g di legno quassio
- 150 g di assenzio
- 150 g di zucchero
- 20 g di miele vergine

Per preparare questo rosolio innanzitutto ponete a macerare l'assenzio con lo zucchero e la grappa in un vaso ermetico. Al quarto giorno si aggiungono le noci moscate e all'ottavo giorno il miele scelto con molta cura. Si lascia riposare il tutto per due settimane in un posto caldo, rimestando di tanto in tanto. Trascorso il tempo indicato filtrate. Questo rosolio si consuma subito.