GRAPPA AI NOCCIOLI DI SUSINE SELVATICHE

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di grappa
- 350 g di zucchero
- 1 g di cannella
- 200 g di noccioli di susine selvatiche
- 250 g di acqua

Essiccate al sole le susine selvatiche e quindi liberate i noccioli di quel poco di polpa che rimane loro attaccata dopo l'essiccazione.
Lavateli bene, pestateli in un mortaio e poneteli a macerare in un vaso al sole per quaranta giorni.
Durante questo periodo rimesterete ogni tanto.
Dopodiché filtrate e aggiungete lo zucchero che avrete sciroppato scaldandolo lentamente a fuoco debole nell'acqua.
Rifiltrate ancora e imbottigliate.