

ELISIR DI GINEPRO

Ingredienti per 4 persone:

- 170 g di alcool
- 500 g di acqua
- 240 g di bacche di ginepro
- 6 g di semi di anice
- 3 g di cannella contusa
- 500 g di zucchero

In un contenitore di vetro a chiusura ermetica contenente una miscela composta da 170 g di alcool a 95 gradi e 500 g di d'acqua, mettere a macerare 240 g di bacche di ginepro moderatamente pestate, 6 g di semi di anice, 3 g di cannella contusa.

Lasciare infondere per 10 giorni senza agitare; filtrare e aggiungere 500 g di zucchero.

Quando lo zucchero si è completamente sciolto, il liquore è pronto.

Consumare alla dose di un cucchiaino di minestra o di un bicchierino prima di ogni pasto per stimolare l'appetito o per aiutare la digestione.