

ROSOLIO DEL MONSIGNORE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di alcool a 95 gradi
- 3 chiodi di garofano
- 5 g di cannella
- 2 g di zafferano
- 300 g di zucchero
- 1/2 arancia (scorza)
- noce moscata grattugiata

Mettete a bollire a bagnomaria, in una bottiglia ben tappata, tutti gli ingredienti tranne il zucchero e lasciate sul fuoco per 10 minuti.

Intanto sciogliete lo zucchero in 210 g di acqua e unitelo all'alcool.

Lasciate riposare il tutto per 24 ore.

Trascorso il tempo, filtrate il rosolio in un'altra bottiglia.

Se, dopo il filtraggio, il composto non risultasse abbastanza limpido, ripetete l'operazione.

Chiudete infine ermeticamente la bottiglia, riponetela in dispensa e consumate dopo un - mese.