

AMARO MONTCHAMP

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di alcool a 95 gradi
- 320 g di zucchero
- 280 g di acqua
- 4 g di assenzio
- 3 g di calamo aromatico
- 3 g di centaurea
- 2 g di radice di angelica
- 2 g di enula campana
- 1 g di cannella

Questo rinomato amaro richiede un periodo di macerazione di 2 giorni nel vaso a chiusura ermetica.

Nel frattempo curerete di rimestare una volta al giorno il macerato al quale aggiungerete infine lo zucchero disciolto nell'acqua calda.

Lasciate riposare per una giornata, filtrate e imbottigliate.

Per apprezzare il sapore di questo liquore fatelo riposare almeno sei mesi, quindi è conveniente tappare la bottiglia con sughero e ceralacca.