GRAPPA ALLA SALVIA

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di grappa secca
- alcuni rametti di salvia fresca
- 6 cucchiaini di miele

Fate macerare la salvia con 25 cl di grappa in un vaso chiuso ermeticamente agitando di tanto in tanto per una ventina di giorni.

Filtrate per bene e unite al resto dell'alcool nel quale avrete disciolto il miele a bagnomaria.

Imbottigliate chiudendo con ceralacca ed aspettate tre mesi prima di consumare.

Prendete questa delizia lontano dai pasti.