

GRAPPA DI LAMPONI

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di grappa
- 2 manciate di lamponi maturi
- 3 g di cannella
- 2 chiodi di garofano
- 4 cucchiaini di miele

Ponete dapprima di lamponi dentro un vaso ermetico stendendoli ordinatamente sul fondo.
Quindi spalmatevi sopra il miele dopo averlo leggermente riscaldato a bagnomaria ed aggiungete lentamente la grappa.
Non rimestate, chiudete il vaso e mettetelo a macerare sopra una finestra esposta al sole.
Trascorso il tempo filtrate e imbottigliate.
Dopo due mesi potrete consumarlo.