GRAPPA DI NESPOLE

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di grappa
- 1 pugno di noccioli di nespole
- 30 g di zucchero

Mettete a macerare in un vaso ermetico 100 cl di grappa, un pugno di noccioli freschi di nespole e 30 g di zucchero per una quindicina di giorni, agitando una volta al giorno.
Trascorso questo periodo il liquore è pronto per essere filtrato ed imbottigliato.
Consumate questo liquore dall'aroma gradevole dopo i pasti nella dose di mezzo bicchierino.