

Liquore di genziana

Scritto da



Pochi ingredienti sono sufficienti per preparare un liquore casalingo dal gusto veramente genuino e gradevole. Il **liquore di genziana** è un amaro dal gusto davvero "amaro", ma molto apprezzato per le sue qualità digestive.

Quella che proponiamo è la ricetta originaria base per un prodotto puro da personalizzare magari a piacimento poiché basta variare i componenti, aggiungendo un'erba, la buccia di un frutto, o cambiando la gradazione alcolica, la quantità di zucchero in modo da renderlo ancora più gradevole al nostro palato.

Ingredienti

- **Radici di genziana**
300 gr essiccata.
- **Alcool per liquori 95°**
1 litro
- **Zucchero**
1 kg
- **Acqua**
1 litro
- **Vino bianco**
5 l

Preparazione

- La radice di genziana appena colta deve essere pulita, lavata, tagliata a piccole strisce e lasciata essiccare.
- Prendere 300 gr di genziana essiccata e farla macerare per 40 giorni in 5 litri di vino bianco.
- Aggiunge 1 kg di zucchero precedentemente disciolto perfettamente in 1 litro di acqua;
- Aggiunge 1 litro di alcol, mischiare bene e lasciare riposare per una giornata.
- Filtrare e imbottigliare.

Note

Il gusto e l'aroma del liquore sarà chiaramente determinato dalla qualità del vino utilizzato.

Liquore di genziana

Scritto da

Una volta filtrata, la radice di genziana che resta, può essere usata per una seconda infusione con dosi dimezzate.

Molto utilizzate le bacche di ginepro da aggiungere all'infuso.