

# 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.