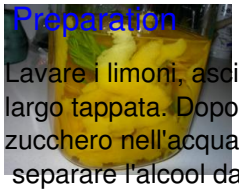
Il Limoncello

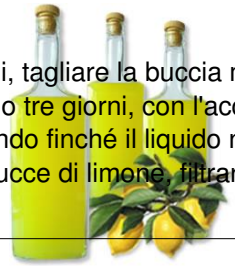
Author: Redazione Ischia.it

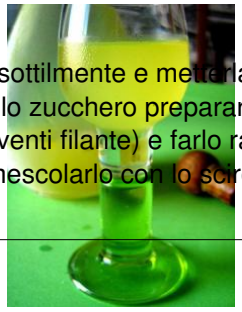


Il limoncello o limoncino è un liquore dolce ottenuto dalla macerazione in alcool delle scorze del limone ed eventualmente di altri agrumi, miscelata in seguito con uno sciroppo di acqua e zucchero.

Further images:







Preparation

Lavare i limoni, asciugarli, tagliare la buccia molto sottilmente e metterla in infusione nell'alcool in una bottiglia a collo largo tappata. Dopo due o tre giorni, con l'acqua e lo zucchero preparare uno sciroppo di zucchero (far bollire lo zucchero nell'acqua girando finché il liquido non diventi filante) e farlo raffreddare
separare l'alcool dalle bucce di limone, filtrarlo e mescolarlo con lo sciroppo di zucchero e lasciare raffinare almeno un mese prima di berlo.

Notes

No Description available

Preparation time	30 min	**Difficulty**	very simple
Portions	1 portion	**Amount**	
Country/Region		**Costs per portion**	