

Liquore al basilico

Questo è il liquore al basilico che prepara mamma. Molto digestivo, ma molto forte. Andateci piano!

Ingredienti:

- 40 foglie di basilico
- 350 gr di alcool
- 350 gr di acqua
- 350 gr scarsi di zucchero
- la scorza di 2 limoni

Lavare e asciugare le foglie di basilico, pelare i limoni con il pelapatate ricavandone soltanto la parte gialla.

Mettere in infusione le foglie con le scorze di limone nell'alcool e lasciare riposare per 24 ore.

Strizzare le foglie e rimetterle in infusione.

Fare bollire alcuni minuti l'acqua con lo zucchero. Lasciare raffreddare.

Unire lo sciroppo all'alcool con le foglie.

Mescolare bene, filtrare e imbottigliare.