

Grappa alla betulla

Durata 20 giorni

Ingredienti: una manciata di foglioline di betulla fresche; 50 gr. di miele; 1 litro di grappa.

Procedimento: fate macerare le foglie di betulla in $\frac{1}{4}$ di litro di grappa per 20 giorni, scotendo il contenitore di tanto in tanto, poi filtrate. Scaldate un pentolino a bagnomaria, fate sciogliere il miele nella grappa rimasta ed aggiungeteli alla grappa aromatizzata. Il liquore può essere bevuto subito.