

Liquore di albicocca

Durata 2 mesi

Ingredienti: 2 kg. di albicocche; 1 pezzo di cannella; 1,5 kg. di zucchero; alcool q.b.; 1,5 litro d'acqua.

Procedimento: usate albicocche non troppo mature, lavatele, asciugatele, tagliatele in due pezzi e ponetele in un recipiente insieme pure a qualche nocciolo. Aggiungete la cannella, l'alcool fino all'orlo e fate macerare circa 2 mesi. Dopo tale periodo, fate uno sciroppo a caldo, sciogliendo lo zucchero in $\frac{1}{4}$ d'acqua e quando prenderà colore aggiungete l'acqua distillata. Quindi lasciate raffreddare l'acqua ed unite il liquido delle albicocche. Filtrate bene, tenendo attenzione ai residui che potrebbero far diventare il liquore di un colore opaco, ed imbottigliate.