

Ratafià di rose

Durata 14 giorni

Ingredienti: 150 gr. di petali di rose freschi e profumati; 350 gr. di alcool a 95°; 1 gr. di cannella; 1 gr. di coriandolo; 250 gr. di zucchero; 350 gr. di acqua.

Procedimento: fate riposare in acqua calda i petali di rosa, anche variegati, per 1-2 giorni. Dopo aver filtrato l'acqua aromatizzata, aggiungete l'alcool, lo zucchero, il coriandolo, e la cannella. Lasciate infondere per 12 giorni e filtrate nuovamente, finché non sarà limpido. Alla fine versate il liquore in una bottiglia di cristallo preferibilmente.