

Rosolio alla menta

Durata 2 mesi

Ingredienti: 300 gr. di menta; 1,5 litro di alcool a 90°; 1,5 litro di acqua; 5 gr. di macis; 8 gr. di zenzero; 15 gr. di melissa; 1,5 kg. di zucchero.

Procedimento: macinate in un mortaio le spezie e mettetele in un contenitore a macerare con l'’alcool e ½ litro di acqua, per otto giorni, agitando il tutto per minimo due volte al giorno. Create uno sciroppo con lo zucchero e l'’acqua rimasta, fate raffreddare ed unitelo all'’alcool dopo aver filtrato bene. Ponete in bottiglia e consumate dopo un paio di mesi.