

# LIMONCELLO



Si può fare con: arance, mandaranci, limoni.

- **Ingredienti:**  
alcool puro 95°, bucce d'arance, 1 litro d'acqua, 500 grammi di zucchero.
- **Preparazione:**  
prendere mezzo litro d'alcool puro a 95 gradi, aggiungere sei bucce d'arance e lasciare in infuso per 48 ore. Poi togliere le bucce dall'alcool e aggiungere all'alcool l'acqua con lo zucchero, fatti precedentemente bollire affinché lo zucchero si sciolga. Mettere quindi nelle bottiglie e bere dopo almeno sei mesi. Il liquore è di circa 40 gradi. Se si vuole più leggero, aggiungere più acqua sempre con lo zucchero.