

DEMETRA



LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA

Tempo di preparazione: 20-25 minuti.

Il liquore alla liquirizia è una ricetta estremamente semplice e veloce. E' un liquore che si può ottenere anche a bassa gradazione alcolica e viene apprezzato praticamente da tutti. E' una preparazione che vi farà fare bella figura di fronte i vostri amici e parenti, a patto di rispettare una piccola attenzione nella scelta degli ingredienti.

E' un'ottima ricetta, alternativa al classico Limoncello, anche per i ristoratori che "devono" spesso offrire un bicchierino di gradevole liquore digestivo a fine pasto ai clienti, soprattutto alle compagnie che si ritrovano a cena e, dopo aver pagato il conto, chiedono un "giro" gratis. Per i ristoratori è una soluzione di grande effetto, economica ed efficace perché adatta a tutti i palati grazie alla non elevata gradazione alcolica finale 24°-25°, adatta anche alle donne ed ai ragazzi o a chi non è abituato ai liquori purchè non astemio.

Gli ingredienti sono semplici: acqua; alcol 96° B.G. (Buon Gusto, è un alcol per liquori che trovate anche da noi); Liquirizia Amarelli pura; zucchero.

La piccola attenzione che dovrete rispettare è la scelta del tipo e della marca della Liquirizia: la Amarelli puro succo, appunto. E' estremamente importante perché la Amarelli è l'azienda che per tradizione lavora la liquirizia Calabrese con i metodi che sono stati tramandati da generazioni. Nessun'altra azienda possiede una qualità, e quindi di sapore, di pari livello. Nessuna'altra liquirizia quindi, vi permetterà di ottenere un liquore così buono. Potete utilizzare il puro succo di liquirizia (spezzatina o spezzata) o anche il puro succo aromatizzato alla menta (favette) o all'anice (rombetti).

Ingredienti per 2,5 litri circa di prodotto finale.

- 1 1 litro di acqua**
- 1. 100 grammi di Liquirizia pura Amarelli**
- 2. 500-700 grammi di zucchero**
- 3. 500 ml di Alcol B.G. 96°**

Ma passiamo alla preparazione vera e propria.

- 1. Scegliere una pentola con capienza superiore a 2,5 litri, versarci l'acqua e mettere sul fuoco.**
- 2. Versare tutta la liquirizia e mescolare fino a scioglimento completo. Potrebbe capitare che si sciolga completamente ancora prima di arrivare ad ebollizione. Meglio così: dovrete attendere di meno per lasciarla raffreddare**
- 3. A scioglimento della liquirizia completo, spegnere il fuoco, aggiungere lo zucchero e mescolare fino a scioglimento completo di quest'ultimo.**
- 4. Lasciar raffreddare, aggiungere l'alcol e imbottigliare.**



Conservare in frigorifero o, meglio ancora, in congelatore. La gradazione alcolica non permette il congelamento ma raddensa il liquore che viene servito in bicchierini a loro volta conservati in congelatore.

...Buona degustazione...

Marco Ambrosi

Copyright® Erboristeria Demetra sas

www.erboristerie.com