



Liquore al melograno

Ingredienti

2 melograni grandi o tre piccoli

1/2 Litro di alcool

3 chiodi di garofano

1 stecca di cannella

scorza di limone

375 g di zucchero

500 ml di acqua

Si tratta di un liquore dal sapore delicato che incontra i gusti di molti palati.

Con queste dosi otteniamo un litro di liquore circa.

Sgranare due melagrane grandi, o tre piccoli. Versare i chicchi in un vaso di vetro a chiusura ermetica poi versare 1/2 litro di alcool.

Aggiungere una stecca di cannella, 3 chiodi di garofano e la scorza di limone.

Chiudere il vaso e lasciare macerare una settimana o 10 giorni, ricordando di agitare il vaso tutti i giorni.

Trascorso il tempo preparare uno sciroppo mescolando in un pentolino lo zucchero e l'acqua e portando ad ebollizione.

Lasciare raffreddare completamente.

Aprire il vaso e filtrare il contenuto con un colino, versando il liquido alcolico nello sciroppo. Mescolare e imbottigliare il liquore al melograno. Aspettare una settimana/10 giorni e il liquore è pronto.

Fonte: [Fatto in casa da Benedetta](#)