



## Liquore all'arancia

### **Ingredienti**

1/2 litro di alcool

un'arancia non trattata di medie dimensioni

250 ml di acqua

450 g di zucchero

1 vasetto alto e largo

spago

un bastoncino di legno/plastica di lunghezza maggiore del diametro del vasetto

pellicola

Particolare preparazione....risultato ottimo!!

Nel vasetto mettere l'alcool. Prendere l'arancia e punzecchiarla quanto più possibile. Prendere il bastoncino e realizzare una specie di altalena per l'arancia in modo da tenerla sospesa a circa 1 cm dalla superficie dell'alcool.

Chiudere il vasetto ermeticamente con della pellicola per 15 giorni, si vedrà piano piano una gocciolina scendere nell'alcool.

Dopo i 15 giorni sciogliere lo zucchero in acqua tiepida e unire al distillato.