



Liquore di anice (anisette)

Ingredienti

400 gr di alcool,
400 gr d'acqua,
350 gr di zucchero,
40 gr di anice stellato
2 gr di coriandolo,
4 cucchiaini di cannella,
2 chiodi di garofano,
1 stecca di vaniglia
la scorza di 1/2 arancia.

Fate macerare tutti gli aromi con l'alcool, in un recipiente chiuso, per 20 giorni, agitando ogni giorno.

Sciogliete quindi lo zucchero nell'acqua e aggiungetelo al macerato, lasciando riposare per altri 2 giorni; infine filtrate e imbottigliate.

Il liquore può essere consumato subito o conservato in una bottiglia ben sigillata.