



Liquore di balsamita

Ingredienti

200 g di foglie fresche di balsamita

2 litri alcool

3 litri di acqua

400 g zucchero

2 anici stellato

bucce di 2 limoni bio

Mettere le foglie lavate e asciugate in un contenitore di vetro, coprire con l'alcool poi mettere l'anice stellato e le bucce di limone.

Dopo 15 giorni filtrare l'alcool.

Mettere sul fuoco l'acqua con lo zucchero, mescolare fino allo scioglimento totale dello zucchero poi spegnere e lasciare raffreddare.

Aggiungere lo sciroppo all'alcool, tappare e mettere al fresco e al buio per 4 mesi.

È un ottimo digestivo.