



Sciropo di limone

Ingredienti

500 ml di succo di limone

700 g di zucchero

Ormai in quasi tutte le casa si fa il limoncello quindi c'è il problema dei limoni senza buccia. Spesso non sappiamo cosa fare con quei limoni, ecco un ottima soluzione per adoperarli e che ci aiuterà anche nella giornate calde estive.

Procediamo con il premere i nostri limoni, filtriamo il succo e lo mettiamo in una pentola con lo zucchero. Lo giriamo finchè non si sia sciolto (quindi sciolto a freddo) una volta sciolto lo mettiamo sul fuoco e lo facciamo bollire per 5 minuti, non superate il tempo altrimenti si scurisce e diventa troppo denso, attendiamo che il nostro sciroppo si intiepidisca e lo imbottigliamo. Così quando avremo voglia di una bella limonata non dobbiamo fare altro che versare il nostro sciroppo nel bicchiere e aggiungere l'acqua. Io molto spesso metto lo sciroppo nello stampo per i cubetti del ghiaccio così faccio prima il mio bicchiere di limonata.