

LIMONCELLO

0,33 ls. d'alcohol de boca

2 i 1/2 llimones

0,67 l. d'aigua (per completar 1 litre de Limoncello)

250 gs. de sucre

Amb un pelador treure la pell de les llimones procurant no agafar gens de part blanca de sota la pell, doncs quedaria amargant.

Posar aquestes pells en un recipient de vidre amb l'alcohol i deixar macerar en un lloc allunyat de la calor i la llum.

Passats 12 dies, fer un almíbar amb l'aigua i el sucre, deixant-ho bullir 10 o 15 minuts a foc mig i remenant per tal de que el sucre no caramel·litzi. Deixar refredar.

Colar l'alcohol per tal de retirar les pells de llimona i afegir-hi l'almíbar ja fred. D'aquesta manera ja està llest per prendre, però és millor si es deixa uns dies més la barreja ja preparada abans de consumir. Tenir-lo a la nevera ben fred o fins i tot al congelador, doncs l'alcohol impedirà que es congeli.