



Liquore di Crema al limone

Il limone è un frutto largamente utilizzato in molte ricette di cucina, dai dolci all'accompagnamento di carni e al condimento di insalate. Il profumo di questo "pomo d'oro", come veniva chiamato nella mitologia greca, ci riporta con la mente alla bella stagione, ormai alle porte. La ricetta qui in basso propone una rivisitazione del liquore al limone; la densità della crema lo rende molto piacevole al palato, nonché un ingrediente sfizioso per la preparazione di torte e creme dolci.

Ingredienti

½ l. di Alcool
6 limoni
½ l. di latte
1kg di zucchero
½ l. di panna per dolci
1 bustina di vanillina
1 tazzina di brandy

Procedimento



Mettere a macerare le bucce dei limoni con l'alcool per 10 giorni. Quando l'alcool è pronto mettere a bollire il latte e lo zucchero. Fare raffreddare. Aggiungere la panna, la vanillina, il brandy e l'alcool macerato con le bucce di limone opportunamente filtrato. Mescolare il tutto e imbottigliare. Questo liquore è buonissimo da bere a temperatura ambiente, ma è un ottimo digestivo per l'estate se messo in freezer.