

Liquore al finocchietto selvatico

Questa non è una ricetta di famiglia, ma di un caro amico. Molto digestivo, ottimo e fresco.

Ingredienti:

- 300 gr di foglie di finocchietti selvatici (teneri)
- 700 gr di zucchero
- 1 cucchiaino di semi di finocchietto
- 1/2 cucchiaino di semi di anice (a piacere)
- 1 litro di alcool a 95 gradi
- scorza di 1 limone
- 3/4 di litro d'acqua

Schiacciate i semi di finocchio ed i semi di anice.

Mettere in alcool le foglie ed i semi finocchietto e di anice in un vaso di vetro, lasciar macerare per 15 giorni agitando il vaso una volta al giorno.

Tagliare a strisce la scorza di limone, preparare uno sciroppo con lo zucchero, l'acqua e la scorza di limone facendo arrivare il tutto ad ebollizione.

Filtrare lo sciroppo, filtrare l'alcool ed unirli nello stesso vaso di vetro.

Imbottigliare, tappare ermeticamente e lasciare per altri 7 giorni.