

Liquore alla liquirizia

Ricetta super collaudata della mia amica Anna, che lo prepara con il Bimby.

L'essenziale è la qualità della liquirizia. Io, se la trovo, uso quella intera, la vendono colata in grossi blocchi che spezzano al momento (tipicamente con il martello!), è ottima. Altrimenti

si può usare una buona liquirizia amara di erboristeria (ottima è anche la "spezzatina" di Amarelli).

Ho inserito anche le note per prepararlo senza il Bimby, in effetti è facilissimo.



Ingredienti:

- 600 gr acqua
- 400 gr alcool puro per liquori
- 120 gr liquirizia pura
- 670 gr zucchero

Inserire nel boccale del Bimby lo zucchero e la liquirizia a pezzi (piccoli): 20 secondi velocità Turbo.



Aggiungere l'acqua e cuocere: 8 minuti 60° vel 1 + 15 minuti 100° vel 1.

Versare in una ciotola e lasciare intiepidire, togliendo la pellicola che si forma in superficie. Se necessario, filtrare

il liquido per eliminare eventuali grumi che non si sono sciolti completamente durante la cottura.



Unire l'alcool e mescolare bene.

Travasare nelle bottiglie e, una volta freddo, conservare in frigorifero o in freezer.

Ecco la ricetta per chi non utilizza il Bimby:

Tritare la liquirizia insieme allo zucchero in un mixer (meglio se un poco alla volta) oppure polverizzarla con un mortaio.

In una casseruola dal fondo spesso trasferire lo zucchero con la liquirizia e aggiungere l'acqua, portare a bollore a fiamma bassa e cuocere per 15 minuti rimescolando spesso. Spegner il fuoco e fare intiepidire.

Aggiungere l'acool una volta tiepido, amalgamare bene ed imbottigliare.