

# Liquore di cedrina



La cedrina, anche conosciuta come Erba Luigia, è un arbusto a foglie sottili e allungate, che ha un forte odore di

limone, soprattutto se le si sfrega tra le dita.

Si può usare per una tisana (10 foglie in acqua bollente per 5-6 minuti), oppure preparare un ottimo liquore digestivo, forte ma molto dolce e piacevole; è uno dei miei preferiti.

Vi trasmetto la ricetta: è molto semplice da realizzare, l'importante è solo **saper aspettare** perchè, come tutti i liquori, più matura più il sapore si fa corposo.

Il liquore andrebbe fatto a inizio estate, quando la pianta ha il suo massimo di clorofilla. Anche se comunque le foglie iniziano a virare al giallo, il sapore non ne risentirà. Se viceversa le foglie saranno molto verdi, all'inizio il colore del liquore sarà verde intenso; dopo qualche settimana la clorofilla inizierà a precipitare, e andrà quindi filtrata attraverso una garza oppure uno strato di cotone idrofilo, magari 2 o 3 volte, fino a fare assumere al liquore un colore dorato limpido.

Ingredienti per circa 2 litri di liquore

- 90 foglie di cedrina (erba Luigia) – una foglia matura ha una lunghezza di circa 4-5 cm, se le foglie sono più piccole aumentate la dose.
- 1 litro di alcool per dolci
- 3 foglie di basilico
- 1 cima di mentuccia



- 3 chiodi di garofano
- 1 bastoncino di cannella
- buccia di 1 limone grosso ( o 2 piccoli)
- per lo sciroppo:
  - 600 gr acqua
  - 600 gr zucchero semolato

**Con questa dose di sciroppo si ottiene una gradazione finale di circa 42° (più o meno come un nocino). Per abbassare la gradazione a circa 30° aumentare la dose di sciroppo a 1000gr di acqua+1000gr di zucchero.**

Pulire accuratamente le foglie (se è necessario, lavarle sotto l'acqua e asciugarle bene con carta da cucina) e versarle in un vaso pulito e asciutto (io ne ho usato uno grande da 5 litri per fare doppia dose di liquore). Aggiungere a questo punto le altre spezie e aromi.



Coprire con l'alcool e tappare.



Lasciare macerare per 3 settimane, ogni 2-3 giorni avendo cura di scuotere per fare in modo che tutto il succo venga estratto dalle foglie.

Passato il tempo, aiutandosi con un mestolo, filtrare l'alcool attraverso un colino ricoperto di cotone idrofilo, per

eliminare tutti i solidi ed anche parte della clorofilla.



**NOTA:** A seconda della quantità di clorofilla che avranno le foglie in partenza, potreste ritrovarvi con un liquore fortemente verde, come nelle foto sopra, oppure con un liquore già limpido, come in questo caso:



In ogni caso il risultato finale sarà lo stesso, perchè – come leggerete di seguito – comunque la clorofilla dopo qualche settimana precipita e filtrandola viene eliminata.

Preparare lo sciroppo: sciogliere lo zucchero nell'acqua in una pentola e portare ad ebollizione mescolando spesso, finché lo zucchero non è completamente sciolto ed il composto ritorna limpido.



Lasciare raffreddare fino almeno a 30° poi unire all'alcool.



Lasciare stagionare per un altro paio di settimane in barattolo, dopodiché si noterà che la clorofilla inizia a depositarsi, ed il liquore dal verde intenso passa lentamente ad un color miele. Filtrare ancora con colino e cotone, poi imbottigliare. (se il liquore è già molto limpido potete evitare il cotone, in ogni caso consiglio di ri-filtrarlo per eliminare eventuali depositi).