

# 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.

Una cara amica prepara da sempre un liquore digestivo (simile ad un rosolio) molto forte ma molto piacevole, che è da sempre il mio liquore preferito.

Ve la trasmetto, è molto semplice, l'importante è **saper aspettare**

perchè, come tutti i liquori, più matura più il sapore si fa corposo.

Il liquore andrebbe fatto nei mesi di settembre/ottobre, prima che la pianta inizi a perdere le foglie. Anche se comunque 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)



- 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)
- 600 gr acqua
- 600 gr zucchero semolato

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 usati due da 1 litro di capienza ciascuno). Aggiungere a questo punto le altre spezie e aromi.



Coprire con l'alcool e tappare.



Lasciare macerare per 40 giorni, ogni 2-3 giorni avendo cura di scuotere per fare in modo che tutto il succo venga estratto dalle foglie.

Passati i 40 giorni, aiutandosi con un mestolo, filtrare l'alcool attraverso un colino ricoperto di cotone idrofilo, per eliminare tutti i solidi ed anche parte della clorofilla.



Preparare lo sciroppo: sciogliere lo zucchero nell'acqua in

una pentola e portare ad ebollizione mescolando spesso, finchè lo zucchero non è completamente sciolto ed il composto ritorna limpido.



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



Lasciare stagionare per qualche mese (almeno 2-3) in barattolo, dopodichè 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.