

Grappa alla fragola

Tempo di fragole!!!! Tempo di pasticciamenti...

Ogni tanto mi diletto a preparare qualche liquorino, che io non consumo ma regalo a parenti ed amici.

Questa **grappa alla fragola** che vi propongo ha riscosso un buon successo, ha proprietà rimineralizzanti, è facile da preparare...insomma si può provare, no??!

Vi consiglio di provare a farla...vi piacerà.



Ingredienti:

200 gr.fragole (la ricetta originale prevedeva le fragoline di bosco, ma io ho usato le fragole del giardino, che mi sono state donate...)

2 litri di grappa bianca

la scorza di un limone non trattato

Preparazione:

ho versato in un vaso ermetico la grappa, ho poi aggiunto le fragole ben pulite e poi asciugate ad una ad una con fogli di scottex e la parte gialla della scorza di limone (ho usato il pelapatate!!)

Ho lasciato in infusione per 2 settimane in un luogo tiepido, al buio...l'ho posto in fondo ad un armadietto della cucina che

non apro quasi mai..

Successivamente va posto per altre 3 settimane in un luogo più fresco (nel mio caso la cantina!) e lasciato riposare lì.

Alla fine di questo periodo, si filtra e si imbottiglia...si può consumare subito, o come faccio io ...

...regalare!!!

Buon 25 aprile a tutti!

Simona