

# Liquore al kumquat (o mandarino cinese)



Il post di oggi è dedicato ad una delle mie grandi passioni...preparare liquorini, non tanto da degustare (sono quasi astemia!) ma da regalare!

Trovo che regalare qualcosa preparato con le mie mani sia davvero bello e gratificante...in barba a quella persona che mi ha lanciato tempo fa delle strane battute, del tipo che fare

questo genere di regali è una sorta di ostentazione delle propria presunta bravura...lascio a voi il giudizio, credo che una persona che dica questa cose è semplicemente una persona ignorante, o forse anche molto invidiosa?!

Boh, capire la gente per me è diventato sempre più difficile!  
Chiudiamo la parentesi, v`...e torniamo ai liquorini...

Già prima di Natale mi ero lanciata con il [tè](#), e non è finita...(a breve il mio prossimo post sull'argomento, in collaborazione con Gabriella!)

Poi qua vi avevo presentato il mio famosissimo [arancino](#)...famosissimo perchè tutti quelli che l'hanno assaggiato l'hanno adorato...

Qua il [liquore alla genziana](#)...qua ancora il [simil Bayles](#) per la festa dei papà...

...e per finire forse la ricetta più cliccata nel mio blog, che poi è quella della grande Brigida, del [liquore cremoso al caffè](#)...

beh, se cliccate poi sull'etichetta "Pasticci da bere" ne troverete altri alla menta, all'anice, etc...

Non mi pareva vero di aver visto i kumquat al supermercato qualche settimana fa...da quanto li cercavo!

Volevo sperimentare qualche pasticcio dei miei, questo piccolo frutto molto strano e aromaticissimo mi ha sempre incuriosito tanto.

Ho un ricordo molto vago da piccola...che una zia aveva una bellissima pianta ornamentale, quasi un alberello, che produceva questi piccoli tesori...ricordo una volta di averne azzannato uno con foga, incuriosita, pensando di doverlo masticare o chissàche e...argh...un succo piuttosto aspro e pungente mi ha invaso la bocca, facendomi correre a sciacquarla immediatamente...avrò avuto tre anni e ancora ho questo ricordo, ahahah!!!

Il kumquat in realtà non è un agrume...per essere classificato come tale, anche se a tutti gli effetti può sembrarlo, deve avere 8-15 spicchi...il piccolo kumquat in realtà ne ha solo

3-6.

Il suo gusto è molto pungente ed aspro, se ne mangia anche la buccia e viene utilizzato per la preparazione di numerosi piatti, dolci e salati.

Girando sul web, tante sono state le versioni di ricette, liquorini e quant'altro che ho trovato...ma come sempre mi sono voluta affidare all'esperienza della mitica [Brigida](#), assolutamente maestra in questo campo!!

Qualche piccola variante (come al solito ci sta...) ed ecco un **liquore al kumquat** davvero molto particolare...quell'ometto "sofistico" di mio marito deve ancora capire se gli piace o no...per questo però so già che c'è mio cognato che apprezza e gradisce tutte queste mie cosucce, vero Andrea?!

Una bottiglietta è sicuramente per te...



#### Ingredienti:

250 gr di kumquat

350 gr zucchero

500 gr acqua

400 gr alcool a 90° per liquori

#### Preparazione:

Lavare molto bene i Kumquat, asciugarli e bucherellarli ad uno ad uno in più punti coi rebbi di una forchetta.

Metterli in un vaso ermetico coperti di alcool e lasciarli al sole o comunque alla luce diretta (io proprio sul davanzale

della finestra!) per 15 gg.

Trascorso questo tempo, fare lo sciroppo: mettere l'acqua sul fuoco in una casseruola aggiungendo lo zucchero e portare quasi ad ebollizione; quando lo zucchero si è sciolto completamente, spegnere la fiamma e lasciar raffreddare per bene.

Togliere i kumquat dall'alcool, filtrando poi l'infusione ottenuta con una pezzuola finissima di tessuto, in modo da trattenere le eventuali impurità...aggiungere lo sciroppo di zucchero freddissimo (io l'ho messo sul balcone e si è raffreddato in un battibaleno! Con 'ste temperature polari...) e miscelare bene...

Aspettare ancora una quindicina di giorni ( Bria dice anche un mesetto...), prima di consumare e poi...voilà!

Eccovi un perfetto liquorino davvero molto aromatico, digestivo e dal colore molto particolare, un giallo paglierino davvero delicato!

Che ne dite?...non vi pare una bella idea regalo?! Che poi si prepara quasi da sè...

Ora vi lascio, vado a fare l'aerosol...dovete sapere che ieri ho voluto fare un pò l'eroina, nel senso che son dovuta uscire di casa, si erano accumulate un pò di cose da fare, e....ieri pomeriggio la febbre è ritornata!!!!

ODIO l'inverno e questa influenza!

(scusate lo sfogo...)

Un abbraccio, buon fine settimana, alla prossima

*Simona*