

Liquore al basilico



FACILEeBUONO

60 foglie di basilico
scorza di 2 limoni
300 gr di zucchero
1 litro di grappa

Ecco come fare



Lavare le foglie di basilico con acqua fredda, facendo attenzione ad asciugarle senza rovinarle (tamponarle, non strofinarle).

Raccoglierle poi in un vaso di vetro assieme allo zucchero e alla scorza dei limoni tagliata sottilissima. Versare la grappa e lasciare in infusione 20 giorni, quindi filtrare e imbottigliare.

Questa grappa va fatta stagionare in un luogo fresco e al buio per qualche settimana prima degustarla.

Ecco come fare il liquore al basilico fatto in casa con la grappa.