

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Meloncino o liquore di melone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 melone maturo
- 1/2 lt. di alcool
- 500 cl. di acqua
- 400 gr. di zucchero.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare bene la buccia del melone, mangiare l'interno, tagliare la buccia a pezzetti e metterla in fusione nell'alcool per 15 giorni. Fare lo sciroppo col l'acqua e lo zucchero e quando è freddo aggiungerlo all'alcool dopo averlo filtrato. Lasciare stagionare per 30 gg.
- 2 Vi assicuro che è un liquore molto fine.