

BEVANDE

# Limoncello liquore fatto in casa

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [1 pezzi](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE:

*7 GIORNI DI MACERAZIONE + 2 SETTIMANE DI RIPOSO PRIMA DEL CONSUMO*

---



Il **limoncello** è una [bevanda](#) tipica **italiana**, la ricetta è originaria della **Campania**, ma diffusa in tutto il paese, soprattutto nelle zone costiere. Il limoncello, in alcuni casi detto anche **limoncino**, è una **bevanda alcolica a base di limoni**. Il momento migliore per **produrlo in casa** è durante **l'estate**, quando i **limoni** sono **maturi e pieni di sapore**, nel periodo che va da Maggio a Settembre, infatti, le temperature sono più elevate, cosa che aiuta a estrarre gli **oli essenziali** dai limoni e a dare al limoncello il suo **caratteristico sapore fresco e fruttato**.

Il limoncello è un **digestivo** molto apprezzato, soprattutto **dopo un pasto abbondante**, ma può essere servito anche in occasione di [aperitivi](#) o per un **brindisi pomeridiano** con gli amici. Se diventi esperto nella **produzione di limoncello**, ti suggerisco anche di non escludere la possibilità di confezionarlo in **bottiglie da regalare** alla prima occasione, ti garantisco che è un **regalo molto gradito!**

Come vedrai leggendo la **nostra ricetta del limoncello con passo passo fotografico**, usiamo **solo la buccia del limone**, per **non sprecare il succo** ti consiglio di cucinare questo buonissimo [sorbetto al limone!](#)

## INGREDIENTI PER FARE IL LIMONCELLO

ACQUA 500 gr

ZUCCHERO 400 gr

ALCOOL 95° 400 ml

LIMONI Biologici non trattati - 2

## COME FARE IL LIMONCELLO

**1** Lava i limoni e preleva solo la parte gialla della buccia. In un recipiente capiente metti le scorze di limone, versa l'alcol e mescola, assicurati che le bucce siano sempre sotto il livello dell'alcol.

Chiudi il recipiente e fai riposare per 7 giorni, ricordati di agitare il recipiente almeno un paio di volte al giorno.





**2** Nell'ottavo giorno prepara lo sciroppo: versa in una pentola l'acqua e lo zucchero, porta sul fornello e riscalda fino a che lo zucchero non si scioglie, quando lo zucchero si sarà sciolto, fai raffreddare completamente. Intanto filtra l'infusione di alcol e bucce di limone con un colino a maglie strette o con delle garze sterili. Versa l'alcol nello sciroppo. Imbottiglia e conserva in frigo. Fai il primo assaggio dopo almeno due settimane così da dare il tempo ai sapori di amalgamarsi. Servilo freddo di frigorifero!





# SE TI È PIACIUTO IL LIMONCELLO, PROVA ANCHE QUESTE RICETTE

[Nocino](#)

[Sgroppino](#)

[vin brulè](#)

[Mojito](#)

[Gin tonic](#)