

MARMELLATE E CONSERVE

Liquore al mandarino

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 10 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + IL TEMPO DI INFUSIONE (10-15 GIORNI)



Il **liquore al mandarino**, spesso chiamato affettuosamente "mandarinello", è una delle preparazioni più amate quando le temperature iniziano a scendere e l'atmosfera natalizia si fa sentire. La sua preparazione è un vero rito che unisce la semplicità degli ingredienti — solo bucce, alcool e sciroppo — alla cura artigianale di un dono fatto con il cuore. Grazie al suo colore arancione brillante e al profumo intenso che sprigiona all'apertura del tappo, è il pensiero perfetto da regalare agli amici o da tenere in dispensa per chiudere in bellezza un pasto delle feste.

Per un Natale all'insegna dei sapori caldi, potresti

accompagnare il tuo liquore con dei piccoli sacchettiini di [biscotti ripieni di Nutella](#) o abbinarlo alla degustazione di un soffice [plumcake](#). Se ami i regali fatti in casa, dai un'occhiata anche alla nostra ricetta della [marmellata di pomodori rossi](#) o del [burro di arachidi e miso](#), perfetti da impacchettare con un bel fiocco rosso. Preparare il liquore al mandarino richiede pazienza, specialmente nella fase di macerazione, ma il risultato — una bevanda vellutata e digestiva — saprà ripagare ogni giorno di attesa.

INGREDIENTI PER IL LIQUORE AL MANDARINO

MANDARINI biologici - 10

ALCOOL 95° 500 ml

ACQUA 500 ml

ZUCCHERO 400 gr

PREPARAZIONE DEL LIQUORE AL MANDARINO

- 1 Sciacqua con cura i mandarini biologici sotto l'acqua corrente fredda e asciugali perfettamente con un canovaccio pulito. Con l'aiuto di un pelapatate o di un coltellino affilato, rimuovi la buccia dei mandarini facendo attenzione a prelevare solo la parte arancione ed evitando la parte bianca sottostante (albedo), che darebbe un gusto amaro al liquore.
- 2 Trasferisci tutte le scorze nel vaso di vetro ermetico e versa l'alcol etilico a 95°, accertandoti che le bucce siano completamente sommerse. Chiudi bene il vaso e lascia riposare il composto in un luogo fresco e al riparo dalla luce per 10-15 giorni. Ricordati di scuotere il barattolo una volta al giorno per distribuire gli aromi. Trascorso il tempo di infusione, versa l'acqua e lo zucchero in un pentolino. Scalda a fuoco dolce mescolando di tanto in tanto fino a far sciogliere completamente lo zucchero. Spegni il fuoco appena sfiora il bollore e lascia raffreddare del tutto lo sciroppo a temperatura ambiente.
- 3 Versa lo sciroppo ormai freddo direttamente all'interno del vaso di vetro insieme all'alcol

e alle scorze. Mescola bene con un cucchiaino di legno per amalgamare gli ingredienti. Posiziona l'imbuto e il colino a maglie strette (rivestito con una garza per trattenere ogni residuo) sul collo delle tue bottiglie di vetro. Filtra il liquore versandolo a poco a poco ed elimina le scorze esauste. Sigilla accuratamente le bottiglie e lascia riposare il liquore in dispensa per circa 7-10 giorni prima di degustarlo o di confezionarlo come regalo di Natale fatto in casa. Servilo ben freddo o conservalo direttamente in freezer!

IDEE ALTERNATIVE

Versione "aromatizzata": aggiungi un rametto di cannella o due chiodi di garofano durante la macerazione per un gusto ancora più natalizio.

Versione "cremosa": una volta preparato il liquore, puoi unire una parte di latte o panna per creare una deliziosa crema di mandarino, molto simile alla consistenza vellutata della [Mousse al cioccolato all'acqua].

L'idea WOW: versa il liquore in bottigliette di vetro vintage decorate con un'etichetta scritta a mano e un nastrino di velluto: il tuo regalo home made farà un figurone sotto l'albero.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: usa solo mandarini biologici e non trattati. Il segreto per un sapore pulito è pelare i mandarini con un pelapatate, facendo attenzione a prelevare solo la parte arancione della buccia: la parte bianca interna è amarissima e rovinerebbe il tuo liquore.

Lo sfizio in più: prima di imbottigliare, filtra il liquore attraverso un filtro di carta per caffè; questo passaggio garantirà una trasparenza cristallina e una brillantezza eccezionale.

L'idea per i bambini: ovviamente il liquore è per adulti! Per i più piccoli, prepara una "limonata" speciale usando solo il succo dei mandarini spremuti, acqua gassata e un tocco di sciroppo di menta.

Idea antispreco: Non buttare la polpa dei mandarini avanzata! Puoi frullarla e cuocerla con poco zucchero per ottenere una gelatina istantanea per guarnire una torta o da servire con un formaggio stagionato.

CONSERVAZIONE

Il liquore al mandarino si conserva perfettamente per molti mesi in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce diretta. Una volta aperto, può essere tenuto in frigorifero o in freezer per essere servito ghiacciato: il freddo ne esalta la freschezza e la consistenza sciroposa.