

BEVANDE

Liquore digestivo speziato zenzero e cannella

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 10 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: ⁺ IL TEMPO DI INFUSIONE E RIPOSO (12 GIORNI)



Il liquore digestivo speziato zenzero e cannella è il vero e proprio abbraccio d'inverno racchiuso in una bottiglia. Con l'arrivo dei primi freddi e l'avvicinarsi delle festività, cresce il desiderio di donare qualcosa di speciale e realizzato a mano con amore; questo elisir ambrato unisce la freschezza piccante e tonificante della radice di zenzero al calore aromatico e dolce della cannella, dando vita a un digestivo sontuoso ed elegante.

È la compagnia ideale per concludere una ricca cena festiva accanto a un vassoio di dolcetti natalizi: puoi

abbinarlo magnificamente a qualche cubetto di croccante di mandorle, a una fetta di rotolo al tiramisù o ai profumatissimi cookies alle noci e cannella fit. Per chi ama comporre cesti gastronomici fatti in casa, questa bottiglia si affianca alla perfezione al classico liquore al mandarino, al nespolino, ai raffinati cookies vegani o a un barattolo del nostro gettonatissimo preparato per cioccolata calda. Preparare il liquore digestivo speziato zenzero e cannella è semplicissimo: non servono alambicchi o tecniche complesse, ma solo alcol puro, spezie di prima qualità e il giusto tempo di macerazione al buio per estrarre tutti i profumi della tradizione.

INGREDIENTI PER IL LIQUORE DIGESTIVO SPEZIATO ZENZERO E CANNELLA

ALCOOL 95° 500 ml

ACQUA 500 ml

ZUCCHERO 350 gr

ZENZERO FRESCO già pulito - 100 gr

STECCA DI CANNELLA 3

CHIODI DI GAROFANO 2

SCORZA DI LIMONE 1

PREPARAZIONE DEL LIQUORE DIGESTIVO SPEZIATO ZENZERO E

- 1** Pela accuratamente lo zenzero fresco eliminando la buccia con un pelapatate o raschiandola con un cucchiaino, poi taglialo a fettine sottili o a cubetti. Lava il limone biologico e ricava la scorza con un pelapatate, facendo particolare attenzione a non prelevare la parte bianca sottostante, che darebbe un nota amara al liquore. Versa l'alcol etilico all'interno del vaso di vetro ermetico, quindi aggiungi lo zenzero tagliato, le stecche di cannella, la scorza di limone e i chiodi di garofano. Chiudi bene il vaso e lascialo riposare in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce diretta per circa 10 giorni. Ricordati di agitare il vaso delicatamente una volta al giorno per favorire l'estrazione di tutti gli aromi.
- 2** Prepara lo sciroppo allo scadere del decimo giorno: versa l'acqua e lo zucchero in un pentolino, scalda a fuoco dolce e mescola finché lo zucchero non si sarà completamente sciolto. Spegni la fiamma e lascia raffreddare del tutto a temperatura ambiente. Filtra l'alcol aromatizzato utilizzando un colino a maglie strette rivestito con la garza o il panno

di cotone pulito, strizzando bene lo zenzero e le spezie per recuperare ogni goccia di olio essenziale.

- 3 Unisci l'alcol filtrato allo sciroppo ormai freddo e mescola con cura per amalgamare perfettamente i due liquidi. Imbottiglia il liquore trasferendolo nelle bottigliette di vetro ben pulite con l'aiuto di un imbuto, poi chiudile con il loro tappo. Lascia riposare il liquore in bottiglia per almeno 2-3 giorni prima di regalarlo o degustarlo, così da far affinare al meglio il suo profilo aromatico. Servilo ben freddo dopo i pasti!

IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: la ricetta è naturalmente priva di glutine; assicurati solo che l'alcol puro per uso alimentare sia certificato e privo di contaminazioni.

Versione senza lattosio: questo liquore è al 100% privo di latticini e derivati del latte.

Versione light: riduci la dose di zucchero preparando uno sciroppo più leggero, oppure utilizza zucchero grezzo di canna integrale per donare una nota caramellata con un indice glicemico leggermente inferiore.

L'idea vegetariana/vegana: la preparazione è 100% vegetale e adatta a tutti i regimi etici.

L'idea WOW: aggiungi all'infusione due stelline di anice stellato, tre chiodi di garofano e qualche scorzetta d'arancia essiccata non trattata: trasformerai il tuo liquore digestivo speziato zenzero e cannella in un'essenza natalizia che ricorda i migliori amari d'alta quota.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: usa sempre zenzero fresco sbucciato tagliato a fettine sottili e stecche di cannella intere. Evita assolutamente cannella o zenzero in polvere: disperdendosi nell'alcol creerebbero un composto sabbioso e torbido quasi impossibile da filtrare.

Lo sfizio in più: prima di confezionare le bottiglie da regalare, inserisci all'interno di ciascuna una stecca di cannella integra e una fettina di zenzero essiccata: l'effetto visivo sarà quello di un preparato erboristico artigianale di grande pregio.

L'idea per i bambini: ovviamente il liquore è riservato agli adulti, ma con gli stessi profumi puoi preparare una tisana natalizia per tutta la famiglia facendo bollire zenzero fresco, cannella e buccia di mela in acqua per 10 minuti, addolcendo poi con un cucchiaino di miele.

Idea antispreco: non buttare le fettine di zenzero dopo la macerazione nell'alcol! Falle saltare in padella con due cucchiaini di zucchero semolato per qualche minuto: otterrai uno zenzero candito piccante e speziato delizioso da sgranocchiare.

CONSERVAZIONE

Il liquore digestivo speziato zenzero e cannella si conserva magnificamente per oltre 6-12 mesi riposto in bottiglie di vetro ben sigillate, in un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di luce diretta. Con il passare delle settimane i sapori tenderanno ad armonizzarsi, rendendo il liquore ancora più rotondo al palato.