

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Idromele

LUOGO: Europa / Finlandia

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



INGREDIENTI

- 5 litri di acqua
- 350 g di zucchero
- 350g di zucchero di canna
- 2 limoni
- un pezzettino di lievito

PREPARAZIONE

1 Lavare i limoni e sbuciarli. Rimuovere il nocciolo. Affettare i limoni e metterli con la buccia e lo zucchero in un vassoio sufficientemente ampio. Portare metà dell'acqua ad ebollizione e versarla sui limoni, sulla buccia e lo zucchero. Mescolare e lasciare riposare coperto per un po'. Aggiungere il resto dell'acqua fredda. Quando il liquido diventa tiepido aggiungere il lievito.

Tenere l'idromele a temperatura ambiente fino a che inizi a fermentare, cioè dopo 1 giorno. Mettere un paio di chicchi d'uva passa e 1 cucchiaino di zucchero in bottiglie pulite e filtrare l'idromele. Chiudere le bottiglie e conservarle in un posto fresco. L'idromele è pronto quando i chicchi d'uva salgono in superficie.