



I liquori di zia Carmela

49 preparazioni domestiche in italiano

Con dispensa siciliana, sostituzioni, guida agli errori comuni e tre menù con checklist della spesa.

Usa esclusivamente ingredienti e alcol destinati all'alimentazione. Rispetta le fasi a freddo, le indicazioni sui latticini e le varianti senza semi o noccioli.

Ricette destinate esclusivamente agli adulti. Le dosi sono riportate soltanto in misure italiane.



I liquori di zia Carmela



Questa raccolta comprende 49 preparazioni domestiche: agrumi, frutta, erbe, frutta a guscio e creme. Macerazione, filtrazione, sciroppo e riposo sono fasi distinte. Leggi prima l'intero procedimento e prepara un vaso più capiente del solo volume dell'alcol.

Usa esclusivamente alcol o distillati alimentari della gradazione indicata. La base delle ricette è un distillato già al 50% vol: non è alcol al 95% e non va sostituito con lo stesso volume di un prodotto molto più concentrato. Non usare alcol denaturato o prodotti non alimentari.

Prepara lo sciroppo separatamente e lascialo raffreddare del tutto prima di unirlo all'infuso. Non scaldare mai l'alcol o una miscela che lo contiene, e tienilo lontano da fiamme e fonti di calore.

I tempi di riposo descrivono lo sviluppo del gusto, non una durata di conservazione validata. Le varianti con panna si preparano al freddo e si conservano sempre in frigorifero; non vanno lasciate maturare nella dispensa.

La raccolta è destinata esclusivamente agli adulti. Servi piccole quantità. Anche frutta e residui rimasti dopo l'infusione contengono alcol: non trattarli come ingredienti analcolici e non destinarli ai bambini.

Filtrare, dosare e recuperare



Un primo passaggio nel colino elimina le parti grandi. Il secondo passaggio con telo alimentare o carta da filtro rende più fine il risultato: lascia sgocciolare con calma e cambia il filtro quando si satura. Non forzare i solidi nel liquido.

Nelle ricette in cui si usa soltanto una parte dello sciroppo, misura quella quantità dopo il completo raffreddamento. Non confondere acqua prevista per prepararlo e volume di sciroppo da aggiungere: lo zucchero cambia il volume finale.

Il recupero comincia da ingredienti ancora sani. Bucce edibili, ritagli freschi e residui di miele o marmellata si raccolgono con utensili puliti. Muffe, deterioramento, materiali ornamentali e parti non commestibili si scartano: l'alcol non li rende sicuri.

Le ricette di mela, nespole e prugne usano soltanto bucce e polpa consentite: semi, torsoli duri e noccioli sono esclusi. Per mandorle e liquori tipo amaretto si impiegano soltanto mandorle dolci alimentari o estratti alimentari, mai mandorle amare improvvisate.

Per alcune varianti fruttate puoi aggiungere panna al liquore finito soltanto al momento del servizio: prepara una quantità da servire subito e mantienila fredda. L'aggiunta cambia gradazione, consistenza e conservazione rispetto alla versione senza latticini.



Indice dei liquori

01	Liquore alle fragole di zia Carmela	6
02	Limuncello siciliano	8
03	Arancello siciliano	10
04	Mandarinetto	12
05	Liquore al melograno	14
06	Meloncello	16
07	Liquore al bergamotto	18
08	Pesconcello	20
09	Liquore alle ciliegie	22
10	Liquore alla banana	24
11	Liquore ai fichi d'India	26
12	Liquore alle bucce di mela senza semi	28
13	Liquore all'uva fragola	30
14	Liquore al mascarpone e cioccolato fondente	32
15	Liquore cremoso al cioccolato bianco e vaniglia	34
16	Liquore cremoso all'amaretto e biscotti	36
17	Liquore cremoso alla ricotta e miele	38
18	Liquore cremoso al Marsala e cioccolato	40
19	Liquore alle arachidi tostate e cacao	42
20	Liquore cremoso alle fave di cacao e malto	44
21	Liquore alla ganache di cioccolato e fiori d'arancio	46
22	Liquore cremoso al sesamo tostato e miele	48
23	Liquore cremoso ai fichi e cioccolato	50
24	Liquore cremoso ai biscotti tostati	52
25	Liquore cremoso al cioccolato fondente e peperoncino	54



Indice dei liquori

26	Liquore al finocchietto selvatico	56
27	Rosolio ai petali di rosa	58
28	Liquore alla radice di liquirizia	60
29	Liquore alla carruba	62
30	Laurino alle foglie di alloro	64
31	Liquore allo zenzero	66
32	Liquore al basilico	68
33	Mirto	70
34	Liquore alla salvia e miele	72
35	Liquore al rosmarino e agrumi	74
36	Liquore allo zafferano	76
37	Liquore alle nocciole tostate e spezie	78
38	Liquore alle scorze di agrumi	80
39	Liquore alle bucce di frutta commestibili	82
40	Liquore cremoso al pistacchio	84
41	Liquore vellutato alle mandorle dolci	86
42	Liquore alla polpa di nespole senza semi	88
43	Liquore alla polpa di prugne senza noccioli	90
44	Liquore alle foglie di tè e alle erbe già utilizzate	92
45	Liquore al miele recuperato dal vasetto	94
46	Liquore ai ritagli commestibili di frutti di bosco	96
47	Liquore ai residui di marmellata di agrumi	98
48	Liquore al pane tostato e mandorle dolci, stile amaretto	100
49	Liquore alle briciole di torta all'olio d'oliva	102



Liquore alle fragole di zia Carmela



Macerazione: 7-10 giorni

Riposo: 2-4 settimane

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Fragole pulite a fettine: 450 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 480 ml

Zucchero per lo sciroppo: 200 g

Acqua per lo sciroppo: 240 ml

Scorza di limone edibile, facoltativa: 6 g

Un liquore domestico ottenuto da ingredienti alimentari selezionati e da un'infusione lenta. Pesa gli ingredienti già puliti e rispetta sia il tempo di macerazione sia il successivo riposo.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

Con 5-6 foglie di basilico ottieni una variante erbacea. Per una crema da preparare al momento, aggiungi al liquore finito 150 ml di panna e 50 g di zucchero a velo; mantieni al freddo e servi subito.

La preparazione



1. Lava e asciuga le fragole sane; elimina piccioli e parti rovinate. Taglia a fettine e raccogli in una ciotola pulita.
2. Metti gli ingredienti aromatici e gli eventuali extra da macerare in un vaso alimentare pulito, asciutto e capiente, preferibilmente da circa 2 l. Aggiungi la vodka misurata; chiudi ed etichetta con la data.
3. Lascia in infusione per 7-10 giorni al fresco e al riparo dalla luce. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Non aggiungere panna o altri latticini durante questa fase.
4. Filtra prima attraverso un colino fine, poi con un telo alimentare o un filtro da caffè. Lascia sgocciolare senza forzare i residui nel liquido.
5. Scalda separatamente l'acqua e lo zucchero indicati, soltanto finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente. Questa operazione si svolge lontano dall'alcol, che non deve essere riscaldato.
6. Unisci l'infuso filtrato allo sciroppo completamente freddo, mescolando.
7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti. Etichetta e lascia riposare per 2-4 settimane. Non considerare il riposo aromatico una garanzia di conservazione.

COME SERVIRE

Servi freddo in piccole quantità, circa 30 ml, soltanto agli adulti. Un cucchiaino può profumare gelato o dessert destinati agli adulti.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Conserva ben chiuso, al fresco e al riparo dalla luce. Il tempo di riposo indicato riguarda il gusto: non definisce una scadenza commerciale. Non diluire ulteriormente senza considerare la riduzione della gradazione.



Limoncello siciliano



Macerazione: 10-14 giorni

Riposo: 2-4 settimane

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Scorza di limone, senza parte bianca: 120 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 750 ml

Zucchero per lo sciroppo: 400 g

Acqua per lo sciroppo: 480 ml

Un liquore domestico ottenuto da ingredienti alimentari selezionati e da un'infusione lenta. Pesa gli ingredienti già puliti e rispetta sia il tempo di macerazione sia il successivo riposo.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

Puoi aggiungere 6-8 foglie di basilico alla macerazione. Per una crema da preparare al momento, unisci 150 ml di panna e 25 g di zucchero a velo a 500 ml di liquore finito.

La preparazione



1. Lava e asciuga 8–10 limoni con buccia edibile. Preleva strisce sottili della sola parte gialla.
2. Metti gli ingredienti aromatici e gli eventuali extra da macerare in un vaso alimentare pulito, asciutto e capiente, preferibilmente da circa 2 l. Aggiungi la vodka misurata; chiudi ed etichetta con la data.
3. Lascia in infusione per 10-14 giorni al fresco e al riparo dalla luce. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Non aggiungere panna o altri latticini durante questa fase.
4. Filtra prima attraverso un colino fine, poi con un telo alimentare o un filtro da caffè. Lascia sgocciolare senza forzare i residui nel liquido.
5. Scalda separatamente l'acqua e lo zucchero indicati, soltanto finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente. Questa operazione si svolge lontano dall'alcol, che non deve essere riscaldato.
6. Unisci l'infuso filtrato allo sciroppo completamente freddo, mescolando.
7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti. Etichetta e lascia riposare per 2-4 settimane. Non considerare il riposo aromatico una garanzia di conservazione.

COME SERVIRE

Servi freddo in piccole quantità, circa 30 ml, soltanto agli adulti. Un cucchiaino può profumare gelato o dessert destinati agli adulti.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Conserva ben chiuso, al fresco e al riparo dalla luce. Il tempo di riposo indicato riguarda il gusto: non definisce una scadenza commerciale. Non diluire ulteriormente senza considerare la riduzione della gradazione.



Arancello siciliano



Macerazione: 10-14 giorni

Riposo: 2-4 settimane

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Scorza d'arancia, senza parte bianca: 200 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 750 ml

Zucchero per lo sciroppo: 400 g

Acqua per lo sciroppo: 480 ml

Un liquore domestico ottenuto da ingredienti alimentari selezionati e da un'infusione lenta. Pesa gli ingredienti già puliti e rispetta sia il tempo di macerazione sia il successivo riposo.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

Per la variante speziata usa una piccola stecca di cannella e 2 chiodi di garofano. Per una crema al momento, aggiungi 150 ml di panna e 25 g di zucchero a velo a 500 ml di liquore finito.

La preparazione



1. Lava e asciuga 6–8 arance con buccia edibile. Preleva strisce sottili di scorza, evitando la parte bianca.
2. Metti gli ingredienti aromatici e gli eventuali extra da macerare in un vaso alimentare pulito, asciutto e capiente, preferibilmente da circa 2 l. Aggiungi la vodka misurata; chiudi ed etichetta con la data.
3. Lascia in infusione per 10-14 giorni al fresco e al riparo dalla luce. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Non aggiungere panna o altri latticini durante questa fase.
4. Filtra prima attraverso un colino fine, poi con un telo alimentare o un filtro da caffè. Lascia sgocciolare senza forzare i residui nel liquido.
5. Scalda separatamente l'acqua e lo zucchero indicati, soltanto finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente. Questa operazione si svolge lontano dall'alcol, che non deve essere riscaldato.
6. Unisci l'infuso filtrato allo sciroppo completamente freddo, mescolando.
7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti. Etichetta e lascia riposare per 2-4 settimane. Non considerare il riposo aromatico una garanzia di conservazione.

COME SERVIRE

Servi freddo in piccole quantità, circa 30 ml, soltanto agli adulti. Un cucchiaino può profumare gelato o dessert destinati agli adulti.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Conserva ben chiuso, al fresco e al riparo dalla luce. Il tempo di riposo indicato riguarda il gusto: non definisce una scadenza commerciale. Non diluire ulteriormente senza considerare la riduzione della gradazione.



Mandarinetto



Macerazione: 10-14 giorni

Riposo: 2-4 settimane

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Scorza di mandarino, senza parte bianca: 150 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 750 ml

Zucchero per lo sciroppo: 400 g

Acqua per lo sciroppo: 480 ml

Un liquore domestico ottenuto da ingredienti alimentari selezionati e da un'infusione lenta. Pesa gli ingredienti già puliti e rispetta sia il tempo di macerazione sia il successivo riposo.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

Puoi profumare con una piccola stecca di cannella e 3 bacche di cardamomo leggermente schiacciate. La variante cremosa al momento prevede 150 ml di panna e 25 g di zucchero a velo per 500 ml di liquore finito.

La preparazione



1. Lava e asciuga 10–12 mandarini con buccia edibile. Rimuovi la scorza colorata e scarta la parte bianca.

2. Metti gli ingredienti aromatici e gli eventuali extra da macerare in un vaso alimentare pulito, asciutto e capiente, preferibilmente da circa 2 l. Aggiungi la vodka misurata; chiudi ed etichetta con la data.

3. Lascia in infusione per 10-14 giorni al fresco e al riparo dalla luce. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Non aggiungere panna o altri latticini durante questa fase.

4. Filtra prima attraverso un colino fine, poi con un telo alimentare o un filtro da caffè. Lascia sgocciolare senza forzare i residui nel liquido.

5. Scalda separatamente l'acqua e lo zucchero indicati, soltanto finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente. Questa operazione si svolge lontano dall'alcol, che non deve essere riscaldato.

6. Unisci l'infuso filtrato allo sciroppo completamente freddo, mescolando.

7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti. Etichetta e lascia riposare per 2-4 settimane. Non considerare il riposo aromatico una garanzia di conservazione.

COME SERVIRE

Servi freddo in piccole quantità, circa 30 ml, soltanto agli adulti. Un cucchiaino può profumare gelato o dessert destinati agli adulti.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Conserva ben chiuso, al fresco e al riparo dalla luce. Il tempo di riposo indicato riguarda il gusto: non definisce una scadenza commerciale. Non diluire ulteriormente senza considerare la riduzione della gradazione.



Liquore al melograno



Macerazione: 10-14 giorni

Riposo: 2-4 settimane

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Chicchi di melograno: 400 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 750 ml

Zucchero per lo sciroppo: 400 g

Acqua per lo sciroppo: 480 ml

Un liquore domestico ottenuto da ingredienti alimentari selezionati e da un'infusione lenta. Pesa gli ingredienti già puliti e rispetta sia il tempo di macerazione sia il successivo riposo.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

Puoi aggiungere una piccola stecca di cannella e 2 chiodi di garofano, oppure la scorza di un'arancia. La variante cremosa al momento usa 150 ml di panna e 25 g di zucchero a velo per 500 ml di liquore finito.

La preparazione



1. Apri i melograni e separa i chicchi rossi dalle membrane bianche. Pesa i chicchi e schiacciali delicatamente per liberare un po' di succo.

2. Metti gli ingredienti aromatici e gli eventuali extra da macerare in un vaso alimentare pulito, asciutto e capiente, preferibilmente da circa 2 l. Aggiungi la vodka misurata; chiudi ed etichetta con la data.

3. Lascia in infusione per 10-14 giorni al fresco e al riparo dalla luce. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Non aggiungere panna o altri latticini durante questa fase.

4. Filtra prima attraverso un colino fine, poi con un telo alimentare o un filtro da caffè. Lascia sgocciolare senza forzare i residui nel liquido.

5. Scalda separatamente l'acqua e lo zucchero indicati, soltanto finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente. Questa operazione si svolge lontano dall'alcol, che non deve essere riscaldato.

6. Unisci l'infuso filtrato allo sciroppo completamente freddo, mescolando.

7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti. Etichetta e lascia riposare per 2-4 settimane. Non considerare il riposo aromatico una garanzia di conservazione.

COME SERVIRE

Servi freddo in piccole quantità, circa 30 ml, soltanto agli adulti. Un cucchiaino può profumare gelato o dessert destinati agli adulti.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Conserva ben chiuso, al fresco e al riparo dalla luce. Il tempo di riposo indicato riguarda il gusto: non definisce una scadenza commerciale. Non diluire ulteriormente senza considerare la riduzione della gradazione.



Meloncello



Macerazione: 7-10 giorni

Riposo: 2-4 settimane

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Polpa di melone cantalupo senza semi: 500 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 750 ml

Zucchero per lo sciroppo: 400 g

Acqua per lo sciroppo: 480 ml

Un liquore domestico ottenuto da ingredienti alimentari selezionati e da un'infusione lenta. Pesa gli ingredienti già puliti e rispetta sia il tempo di macerazione sia il successivo riposo.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

Per una nota erbacea aggiungi 5-6 foglie di basilico per i primi 3-4 giorni. Per una crema al momento usa 150 ml di panna e 25 g di zucchero a velo per 500 ml di liquore finito.

La preparazione



1. Lava il melone prima di tagliarlo; elimina buccia e semi. Riduci la polpa matura a cubetti e schiaccia leggermente.
2. Metti gli ingredienti aromatici e gli eventuali extra da macerare in un vaso alimentare pulito, asciutto e capiente, preferibilmente da circa 2 l. Aggiungi la vodka misurata; chiudi ed etichetta con la data.
3. Lascia in infusione per 7-10 giorni al fresco e al riparo dalla luce. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Non aggiungere panna o altri latticini durante questa fase.
4. Filtra prima attraverso un colino fine, poi con un telo alimentare o un filtro da caffè. Lascia sgocciolare senza forzare i residui nel liquido.
5. Scalda separatamente l'acqua e lo zucchero indicati, soltanto finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente. Questa operazione si svolge lontano dall'alcol, che non deve essere riscaldato.
6. Unisci l'infuso filtrato allo sciroppo completamente freddo, mescolando.
7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti. Etichetta e lascia riposare per 2-4 settimane. Non considerare il riposo aromatico una garanzia di conservazione.

COME SERVIRE

Servi freddo in piccole quantità, circa 30 ml, soltanto agli adulti. Un cucchiaino può profumare gelato o dessert destinati agli adulti.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Conserva ben chiuso, al fresco e al riparo dalla luce. Il tempo di riposo indicato riguarda il gusto: non definisce una scadenza commerciale. Non diluire ulteriormente senza considerare la riduzione della gradazione.



Liquore al bergamotto



Macerazione: 10-14 giorni

Riposo: 2-4 settimane

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Scorza di bergamotto: 45 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 750 ml

Zucchero per lo sciroppo: 300 g

Acqua per lo sciroppo: 480 ml

Un liquore domestico ottenuto da ingredienti alimentari selezionati e da un'infusione lenta. Pesa gli ingredienti già puliti e rispetta sia il tempo di macerazione sia il successivo riposo.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

Puoi aggiungere la scorza di una piccola arancia, oppure 2 rametti di rosmarino per i primi 3-4 giorni.

La preparazione



1. Usa bergamotti destinati all'alimentazione, con buccia edibile; lavalì e asciugali. Preleva la scorza colorata senza la parte bianca.

2. Metti gli ingredienti aromatici e gli eventuali extra da macerare in un vaso alimentare pulito, asciutto e capiente, preferibilmente da circa 2 l. Aggiungi la vodka misurata; chiudi ed etichetta con la data.

3. Lascia in infusione per 10-14 giorni al fresco e al riparo dalla luce. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Non aggiungere panna o altri latticini durante questa fase.

4. Filtra prima attraverso un colino fine, poi con un telo alimentare o un filtro da caffè. Lascia sgocciolare senza forzare i residui nel liquido.

5. Scalda separatamente l'acqua e lo zucchero indicati, soltanto finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente. Questa operazione si svolge lontano dall'alcol, che non deve essere riscaldato.

6. Unisci l'infuso filtrato allo sciroppo completamente freddo, mescolando.

7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti. Etichetta e lascia riposare per 2-4 settimane. Non considerare il riposo aromatico una garanzia di conservazione.

COME SERVIRE

Servi freddo in piccole quantità, circa 30 ml, soltanto agli adulti. Un cucchiaino può profumare gelato o dessert destinati agli adulti.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Conserva ben chiuso, al fresco e al riparo dalla luce. Il tempo di riposo indicato riguarda il gusto: non definisce una scadenza commerciale. Non diluire ulteriormente senza considerare la riduzione della gradazione.



Pesconcello



Macerazione: 7-10 giorni

Riposo: 2-4 settimane

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Pesche mature denocciolate, a fettine: 600 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 750 ml

Zucchero per lo sciroppo: 350 g

Acqua per lo sciroppo: 480 ml

Un liquore domestico ottenuto da ingredienti alimentari selezionati e da un'infusione lenta. Pesa gli ingredienti già puliti e rispetta sia il tempo di macerazione sia il successivo riposo.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

Per la variante speziata aggiungi una stecca di cannella e 2 chiodi di garofano per i primi 3 giorni. La crema al momento prevede 100 ml di panna per 500 ml di liquore finito.

La preparazione



1. Lava le pesche e scarta tutti i noccioli senza romperli. Affetta la polpa e premila delicatamente per liberare un po' di succo.
2. Metti gli ingredienti aromatici e gli eventuali extra da macerare in un vaso alimentare pulito, asciutto e capiente, preferibilmente da circa 2 l. Aggiungi la vodka misurata; chiudi ed etichetta con la data.
3. Lascia in infusione per 7-10 giorni al fresco e al riparo dalla luce. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Non aggiungere panna o altri latticini durante questa fase.
4. Filtra prima attraverso un colino fine, poi con un telo alimentare o un filtro da caffè. Lascia sgocciolare senza forzare i residui nel liquido.
5. Scalda separatamente l'acqua e lo zucchero indicati, soltanto finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente. Questa operazione si svolge lontano dall'alcol, che non deve essere riscaldato.
6. Unisci l'infuso filtrato allo sciroppo completamente freddo, mescolando.
7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti. Etichetta e lascia riposare per 2-4 settimane. Non considerare il riposo aromatico una garanzia di conservazione.

COME SERVIRE

Servi freddo in piccole quantità, circa 30 ml, soltanto agli adulti. Un cucchiaino può profumare gelato o dessert destinati agli adulti.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Conserva ben chiuso, al fresco e al riparo dalla luce. Il tempo di riposo indicato riguarda il gusto: non definisce una scadenza commerciale. Non diluire ulteriormente senza considerare la riduzione della gradazione.



Liquore alle ciliegie



Macerazione: 10-14 giorni

Riposo: 2-4 settimane

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Ciliegie denocciolate: 600 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 750 ml

Zucchero per lo sciroppo: 350 g

Acqua per lo sciroppo: 480 ml

Un liquore domestico ottenuto da ingredienti alimentari selezionati e da un'infusione lenta. Pesa gli ingredienti già puliti e rispetta sia il tempo di macerazione sia il successivo riposo.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

Puoi aggiungere una stecca di cannella e 2 chiodi di garofano per i primi 3 giorni. Per una nota di mandorla usa soltanto mezzo cucchiaino di estratto alimentare: escludi mandorle amare e noccioli.

La preparazione



1. Lava le ciliegie, toglì piccioli e noccioli e controlla che non ne restino frammenti. Pesa la frutta pulita e schiacciala leggermente.
2. Metti gli ingredienti aromatici e gli eventuali extra da macerare in un vaso alimentare pulito, asciutto e capiente, preferibilmente da circa 2 l. Aggiungi la vodka misurata; chiudi ed etichetta con la data.
3. Lascia in infusione per 10-14 giorni al fresco e al riparo dalla luce. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Non aggiungere panna o altri latticini durante questa fase.
4. Filtra prima attraverso un colino fine, poi con un telo alimentare o un filtro da caffè. Lascia sgocciolare senza forzare i residui nel liquido.
5. Scalda separatamente l'acqua e lo zucchero indicati, soltanto finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente. Questa operazione si svolge lontano dall'alcol, che non deve essere riscaldato.
6. Unisci l'infuso filtrato allo sciroppo completamente freddo, mescolando.
7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti. Etichetta e lascia riposare per 2-4 settimane. Non considerare il riposo aromatico una garanzia di conservazione.

COME SERVIRE

Servi freddo in piccole quantità, circa 30 ml, soltanto agli adulti. Un cucchiaino può profumare gelato o dessert destinati agli adulti.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Conserva ben chiuso, al fresco e al riparo dalla luce. Il tempo di riposo indicato riguarda il gusto: non definisce una scadenza commerciale. Non diluire ulteriormente senza considerare la riduzione della gradazione.



Liquore alla banana



Macerazione: 7 giorni

Riposo: 2-4 settimane

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Banane sbucciate a fettine: 600 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 750 ml

Zucchero per lo sciroppo: 300 g

Acqua per lo sciroppo: 480 ml

Un liquore domestico ottenuto da ingredienti alimentari selezionati e da un'infusione lenta. Pesa gli ingredienti già puliti e rispetta sia il tempo di macerazione sia il successivo riposo.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

Per la variante speziata aggiungi una piccola stecca di cannella e poca vaniglia. Per una crema al momento unisci 100 ml di panna a 500 ml di liquore finito.

La preparazione



1. Scegli banane mature e sane ed elimina completamente la buccia. Taglia a fette regolari e premi leggermente.
2. Metti gli ingredienti aromatici e gli eventuali extra da macerare in un vaso alimentare pulito, asciutto e capiente, preferibilmente da circa 2 l. Aggiungi la vodka misurata; chiudi ed etichetta con la data.
3. Lascia in infusione per 7 giorni al fresco e al riparo dalla luce. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Non aggiungere panna o altri latticini durante questa fase.
4. Filtra prima attraverso un colino fine, poi con un telo alimentare o un filtro da caffè. Lascia sgocciolare senza forzare i residui nel liquido.
5. Scalda separatamente l'acqua e lo zucchero indicati, soltanto finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente. Questa operazione si svolge lontano dall'alcol, che non deve essere riscaldato.
6. Unisci l'infuso filtrato allo sciroppo completamente freddo, mescolando.
7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti. Etichetta e lascia riposare per 2-4 settimane. Non considerare il riposo aromatico una garanzia di conservazione.

COME SERVIRE

Servi freddo in piccole quantità, circa 30 ml, soltanto agli adulti. Un cucchiaino può profumare gelato o dessert destinati agli adulti.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Conserva ben chiuso, al fresco e al riparo dalla luce. Il tempo di riposo indicato riguarda il gusto: non definisce una scadenza commerciale. Non diluire ulteriormente senza considerare la riduzione della gradazione.



Liquore ai fichi d'India



Macerazione: 7-10 giorni

Riposo: 2-4 settimane

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Polpa di fichi d'India passata al setaccio: 600 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 750 ml

Zucchero per lo sciroppo: 300 g

Acqua per lo sciroppo: 480 ml

Un liquore domestico ottenuto da ingredienti alimentari selezionati e da un'infusione lenta. Pesa gli ingredienti già puliti e rispetta sia il tempo di macerazione sia il successivo riposo.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

Puoi profumare con un cucchiaino di scorza di limone. Per una crema al momento aggiungi 100 ml di panna a 500 ml di liquore finito.

La preparazione



1. Usa frutti già privati delle spine e maneggiali con cautela. Elimina la buccia. Frulla la polpa, passala al setaccio per togliere i semi e pesa il quantitativo indicato.
2. Metti gli ingredienti aromatici e gli eventuali extra da macerare in un vaso alimentare pulito, asciutto e capiente, preferibilmente da circa 2 l. Aggiungi la vodka misurata; chiudi ed etichetta con la data.
3. Lascia in infusione per 7-10 giorni al fresco e al riparo dalla luce. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Non aggiungere panna o altri latticini durante questa fase.
4. Filtra prima attraverso un colino fine, poi con un telo alimentare o un filtro da caffè. Lascia sgocciolare senza forzare i residui nel liquido.
5. Scalda separatamente l'acqua e lo zucchero indicati, soltanto finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente. Questa operazione si svolge lontano dall'alcol, che non deve essere riscaldato.
6. Unisci l'infuso filtrato allo sciroppo completamente freddo, mescolando.
7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti. Etichetta e lascia riposare per 2-4 settimane. Non considerare il riposo aromatico una garanzia di conservazione.

COME SERVIRE

Servi freddo in piccole quantità, circa 30 ml, soltanto agli adulti. Un cucchiaino può profumare gelato o dessert destinati agli adulti.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Conserva ben chiuso, al fresco e al riparo dalla luce. Il tempo di riposo indicato riguarda il gusto: non definisce una scadenza commerciale. Non diluire ulteriormente senza considerare la riduzione della gradazione.





Liquore alle bucce di mela senza semi



Macerazione: 7-10 giorni

Riposo: 2-4 settimane

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Bucce pulite e polpa di mela senza semi: 600 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 750 ml

Zucchero per lo sciroppo: 300 g

Acqua per lo sciroppo: 480 ml

Un liquore domestico ottenuto da ingredienti alimentari selezionati e da un'infusione lenta. Pesa gli ingredienti già puliti e rispetta sia il tempo di macerazione sia il successivo riposo.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

Variante approvata senza semi né torsoli. Puoi aggiungere una piccola stecca di cannella e 4 chiodi di garofano, oppure un cucchiaino di scorza di limone.

La preparazione



1. Lava mele sane. Elimina completamente semi, torsoli duri e parti rovinate. Raccogli soltanto bucce commestibili e polpa priva di semi.
2. Metti gli ingredienti aromatici e gli eventuali extra da macerare in un vaso alimentare pulito, asciutto e capiente, preferibilmente da circa 2 l. Aggiungi la vodka misurata; chiudi ed etichetta con la data.
3. Lascia in infusione per 7-10 giorni al fresco e al riparo dalla luce. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Non aggiungere panna o altri latticini durante questa fase.
4. Filtra prima attraverso un colino fine, poi con un telo alimentare o un filtro da caffè. Lascia sgocciolare senza forzare i residui nel liquido.
5. Scalda separatamente l'acqua e lo zucchero indicati, soltanto finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente. Questa operazione si svolge lontano dall'alcol, che non deve essere riscaldato.
6. Unisci l'infuso filtrato allo sciroppo completamente freddo, mescolando.
7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti. Etichetta e lascia riposare per 2-4 settimane. Non considerare il riposo aromatico una garanzia di conservazione.

COME SERVIRE

Servi freddo in piccole quantità, circa 30 ml, soltanto agli adulti. Un cucchiaino può profumare gelato o dessert destinati agli adulti.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Conserva ben chiuso, al fresco e al riparo dalla luce. Il tempo di riposo indicato riguarda il gusto: non definisce una scadenza commerciale. Non diluire ulteriormente senza considerare la riduzione della gradazione.



Liquore all'uva fragola



Macerazione: 7-10 giorni

Riposo: 2-4 settimane

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Acini d'uva fragola senza raspi: 600 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 750 ml

Zucchero per lo sciroppo: 300 g

Acqua per lo sciroppo: 480 ml

Un liquore domestico ottenuto da ingredienti alimentari selezionati e da un'infusione lenta. Pesa gli ingredienti già puliti e rispetta sia il tempo di macerazione sia il successivo riposo.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

Filtra con calma per separare bucce e piccoli residui. Servi ben freddo oppure usa una piccola quantità sul gelato per adulti.

La preparazione



1. Lava l'uva, scolala ed elimina tutti i raspi. Schiaccia delicatamente gli acini per aprire la buccia, senza tritare i vinaccioli.
2. Metti gli ingredienti aromatici e gli eventuali extra da macerare in un vaso alimentare pulito, asciutto e capiente, preferibilmente da circa 2 l. Aggiungi la vodka misurata; chiudi ed etichetta con la data.
3. Lascia in infusione per 7-10 giorni al fresco e al riparo dalla luce. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Non aggiungere panna o altri latticini durante questa fase.
4. Filtra prima attraverso un colino fine, poi con un telo alimentare o un filtro da caffè. Lascia sgocciolare senza forzare i residui nel liquido.
5. Scalda separatamente l'acqua e lo zucchero indicati, soltanto finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente. Questa operazione si svolge lontano dall'alcol, che non deve essere riscaldato.
6. Unisci l'infuso filtrato allo sciroppo completamente freddo, mescolando.
7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti. Etichetta e lascia riposare per 2-4 settimane. Non considerare il riposo aromatico una garanzia di conservazione.

COME SERVIRE

Servi freddo in piccole quantità, circa 30 ml, soltanto agli adulti. Un cucchiaino può profumare gelato o dessert destinati agli adulti.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Conserva ben chiuso, al fresco e al riparo dalla luce. Il tempo di riposo indicato riguarda il gusto: non definisce una scadenza commerciale. Non diluire ulteriormente senza considerare la riduzione della gradazione.





Liquore al mascarpone e cioccolato fondente



Macerazione: 24-48 ore

Riposo: 24 ore in frigorifero prima del servizio

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Mascarpone: 250 g

Cioccolato fondente: 150 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 500 ml

Panna fresca pastorizzata: 240 ml

Zucchero a velo: 150 g

Acqua per lo sciroppo: 120 ml

Cacao in polvere: 10 g

Estratto alimentare di vaniglia: 5 ml

Sale fino: 1 pizzico

Una preparazione cremosa da servire fredda in piccole quantità. La fase aromatica precede l'unione con la base di latticini; calore e alcol devono restare sempre separati.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

Lo sciroppo usa i 150 g di zucchero a velo e i 120 ml d'acqua indicati nella versione video approvata. Dopo l'unione al mascarpone conserva sempre in frigorifero.

La preparazione



1. Trita il cioccolato fondente in piccoli pezzi regolari.
2. Metti il cioccolato tritato in un vaso alimentare pulito e asciutto. Aggiungi la vodka indicata e, se previsti, amaretto o Marsala. Chiudi, scrivi la data e lascia in infusione per 24-48 ore. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Se sono presenti ricotta o latte in polvere, mantieni sempre in frigorifero.
3. Passa l'infuso in un colino fine e poi in un telo alimentare pulito, separando i residui solidi. Non riscaldare l'infuso.
4. Prepara lo sciroppo con l'acqua e lo zucchero indicati. Nella ricetta al sesamo aggiungi allo sciroppo anche il miele. Scalda soltanto questi ingredienti, lontano dall'alcol, finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente.
5. Lavora mascarpone, panna, cacao, vaniglia e sale con una frusta, senza montare.
6. Incorpora lo sciroppo freddo alla base se non lo hai già fatto, poi aggiungi lentamente l'infuso filtrato, mescolando fino a ottenere un composto uniforme. Filtra delicatamente con un colino o telo adatto; non forzare la crema attraverso carta che trattiene tutta la parte densa.
7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti e metti subito in frigorifero a 4 °C o meno. Il riposo aromatico di 24 ore avviene sempre al freddo; non è una validazione della durata di conservazione.

COME SERVIRE

Servi ben freddo in un piccolo bicchiere da circa 30 ml, soltanto agli adulti. Muovi dolcemente la bottiglia prima di versare.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Mantieni sempre a 4 °C o meno. Prepara quantità da consumare in breve tempo e rispetta le scadenze dei latticini; l'alcol non rende questa crema una conserva stabile. Non attribuire una durata di settimane senza una validazione della formulazione.



Liquore cremoso al cioccolato bianco e vaniglia



Macerazione: 48-72 ore

Riposo: 24 ore in frigorifero prima del servizio

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Cioccolato bianco: 180 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 500 ml

Panna fresca pastorizzata: 240 ml

Latte condensato zuccherato: 200 g

Baccello di vaniglia: 1 grande, inciso

Zucchero per lo sciroppo: 60 g

Acqua per lo sciroppo: 60 ml

Una preparazione cremosa da servire fredda in piccole quantità. La fase aromatica precede l'unione con la base di latticini; calore e alcol devono restare sempre separati.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

Filtra l'infusione per eliminare il baccello. Lo sciroppo usa 60 g di zucchero e 60 ml d'acqua, come nella versione video approvata.

La preparazione



1. Incidi il baccello di vaniglia per il lungo e raccogli i semi.
2. Metti il baccello di vaniglia e i suoi semi in un vaso alimentare pulito e asciutto. Aggiungi la vodka indicata e, se previsti, amaretto o Marsala. Chiudi, scrivi la data e lascia in infusione per 48-72 ore. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Se sono presenti ricotta o latte in polvere, mantieni sempre in frigorifero.
3. Passa l'infuso in un colino fine e poi in un telo alimentare pulito, separando i residui solidi. Non riscaldare l'infuso.
4. Prepara lo sciroppo con l'acqua e lo zucchero indicati. Nella ricetta al sesamo aggiungi allo sciroppo anche il miele. Scalda soltanto questi ingredienti, lontano dall'alcol, finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente.
5. Mescola panna, latte condensato e sciroppo freddo. Sciogli separatamente il cioccolato bianco a bagnomaria, lontano dall'alcol, e fallo intiepidire prima di incorporarlo.
6. Incorpora lo sciroppo freddo alla base se non lo hai già fatto, poi aggiungi lentamente l'infuso filtrato, mescolando fino a ottenere un composto uniforme. Filtra delicatamente con un colino o telo adatto; non forzare la crema attraverso carta che trattiene tutta la parte densa.
7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti e metti subito in frigorifero a 4 °C o meno. Il riposo aromatico di 24 ore avviene sempre al freddo; non è una validazione della durata di conservazione.

COME SERVIRE

Servi ben freddo in un piccolo bicchiere da circa 30 ml, soltanto agli adulti. Muovi dolcemente la bottiglia prima di versare.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Mantieni sempre a 4 °C o meno. Prepara quantità da consumare in breve tempo e rispetta le scadenze dei latticini; l'alcol non rende questa crema una conserva stabile. Non attribuire una durata di settimane senza una validazione della formulazione.





Liquore cremoso all'amaretto e biscotti



Macerazione: 24-48 ore

Riposo: 24 ore in frigorifero prima del servizio

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Biscotti sbriciolati: 80 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 500 ml

Liquore amaretto: 120 ml

Mascarpone: 200 g

Panna fresca pastorizzata: 240 g

Zucchero per lo sciroppo: 120 g

Acqua per lo sciroppo: 120 ml

Estratto alimentare di vaniglia: 5 ml

Sale fino: 1 pizzico

Una preparazione cremosa da servire fredda in piccole quantità. La fase aromatica precede l'unione con la base di latticini; calore e alcol devono restare sempre separati.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

Durante la macerazione unisci ai biscotti sia la vodka sia i 120 ml di amaretto. La panna di questa ricetta è espressa in grammi, come nell'originale.

La preparazione



1. Sbriciola grossolanamente i biscotti in una ciotola pulita.
2. Metti i biscotti sbriciolati in un vaso alimentare pulito e asciutto. Aggiungi la vodka indicata e, se previsti, amaretto o Marsala. Chiudi, scrivi la data e lascia in infusione per 24-48 ore. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Se sono presenti ricotta o latte in polvere, mantieni sempre in frigorifero.
3. Passa l'infuso in un colino fine e poi in un telo alimentare pulito, separando i residui solidi. Non riscaldare l'infuso.
4. Prepara lo sciroppo con l'acqua e lo zucchero indicati. Nella ricetta al sesamo aggiungi allo sciroppo anche il miele. Scalda soltanto questi ingredienti, lontano dall'alcol, finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente.
5. Mescola mascarpone, panna, vaniglia, sale e sciroppo freddo fino a rendere la base uniforme.
6. Incorpora lo sciroppo freddo alla base se non lo hai già fatto, poi aggiungi lentamente l'infuso filtrato, mescolando fino a ottenere un composto uniforme. Filtra delicatamente con un colino o telo adatto; non forzare la crema attraverso carta che trattiene tutta la parte densa.
7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti e metti subito in frigorifero a 4 °C o meno. Il riposo aromatico di 24 ore avviene sempre al freddo; non è una validazione della durata di conservazione.

COME SERVIRE

Servi ben freddo in un piccolo bicchiere da circa 30 ml, soltanto agli adulti. Muovi dolcemente la bottiglia prima di versare.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Mantieni sempre a 4 °C o meno. Prepara quantità da consumare in breve tempo e rispetta le scadenze dei latticini; l'alcol non rende questa crema una conserva stabile. Non attribuire una durata di settimane senza una validazione della formulazione.





Liquore cremoso alla ricotta e miele



Macerazione: 24-48 ore, in frigorifero

Riposo: 24 ore in frigorifero prima del servizio

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Ricotta fresca da latte pastorizzato: 250 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 500 ml

Panna fresca pastorizzata: 240 ml

Miele delicato: 150 g

Zucchero per lo sciroppo: 60 g

Acqua per lo sciroppo: 60 ml

Estratto alimentare di vaniglia: 5 ml

Scorza di limone edibile, facoltativa: da 1 piccolo limone

Una preparazione cremosa da servire fredda in piccole quantità. La fase aromatica precede l'unione con la base di latticini; calore e alcol devono restare sempre separati.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

La macerazione con ricotta deve avvenire sempre in frigorifero, non nella dispensa. I 60 ml d'acqua dello sciroppo sono quelli della versione video approvata.

La preparazione



1. Usa ricotta fresca da latte pastorizzato e, se gradita, sottile scorza di limone senza parte bianca.
2. Metti la ricotta e l'eventuale scorza di limone in un vaso alimentare pulito e asciutto. Aggiungi la vodka indicata e, se previsti, amaretto o Marsala. Chiudi, scrivi la data e lascia in infusione per 24-48 ore, in frigorifero. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Se sono presenti ricotta o latte in polvere, mantieni sempre in frigorifero.
3. Passa l'infuso in un colino fine e poi in un telo alimentare pulito, separando i residui solidi. Non riscaldare l'infuso.
4. Prepara lo sciroppo con l'acqua e lo zucchero indicati. Nella ricetta al sesamo aggiungi allo sciroppo anche il miele. Scalda soltanto questi ingredienti, lontano dall'alcol, finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente.
5. Mescola panna, miele, vaniglia e sciroppo completamente freddo fino a ottenere una base liscia.
6. Incorpora lo sciroppo freddo alla base se non lo hai già fatto, poi aggiungi lentamente l'infuso filtrato, mescolando fino a ottenere un composto uniforme. Filtra delicatamente con un colino o telo adatto; non forzare la crema attraverso carta che trattiene tutta la parte densa.
7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti e metti subito in frigorifero a 4 °C o meno. Il riposo aromatico di 24 ore avviene sempre al freddo; non è una validazione della durata di conservazione.

COME SERVIRE

Servi ben freddo in un piccolo bicchiere da circa 30 ml, soltanto agli adulti. Muovi dolcemente la bottiglia prima di versare.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Mantieni sempre a 4 °C o meno. Prepara quantità da consumare in breve tempo e rispetta le scadenze dei latticini; l'alcol non rende questa crema una conserva stabile. Non attribuire una durata di settimane senza una validazione della formulazione.





Liquore cremoso al Marsala e cioccolato



Macerazione: 24-48 ore

Riposo: 24 ore in frigorifero prima del servizio

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Cioccolato fondente: 120 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 250 ml

Marsala dolce: 250 ml

Panna fresca pastorizzata: 240 ml

Zucchero per lo sciroppo: 150 g

Acqua per lo sciroppo: 120 ml

Estratto alimentare di vaniglia: 5 ml

Sale fino: 1 pizzico

Una preparazione cremosa da servire fredda in piccole quantità. La fase aromatica precede l'unione con la base di latticini; calore e alcol devono restare sempre separati.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

Per l'infusione usa insieme 250 ml di vodka al 50% vol e 250 ml di Marsala dolce. Non sostituire l'uno con l'altro senza ricalcolare la formulazione.

La preparazione



1. Trita il cioccolato e misura separatamente vodka e Marsala dolce.
2. Metti il cioccolato tritato in un vaso alimentare pulito e asciutto. Aggiungi la vodka indicata e, se previsti, amaretto o Marsala. Chiudi, scrivi la data e lascia in infusione per 24-48 ore. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Se sono presenti ricotta o latte in polvere, mantieni sempre in frigorifero.
3. Passa l'infuso in un colino fine e poi in un telo alimentare pulito, separando i residui solidi. Non riscaldare l'infuso.
4. Prepara lo sciroppo con l'acqua e lo zucchero indicati. Nella ricetta al sesamo aggiungi allo sciroppo anche il miele. Scalda soltanto questi ingredienti, lontano dall'alcol, finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente.
5. Mescola panna, vaniglia, sale e sciroppo completamente freddo.
6. Incorpora lo sciroppo freddo alla base se non lo hai già fatto, poi aggiungi lentamente l'infuso filtrato, mescolando fino a ottenere un composto uniforme. Filtra delicatamente con un colino o telo adatto; non forzare la crema attraverso carta che trattiene tutta la parte densa.
7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti e metti subito in frigorifero a 4 °C o meno. Il riposo aromatico di 24 ore avviene sempre al freddo; non è una validazione della durata di conservazione.

COME SERVIRE

Servi ben freddo in un piccolo bicchiere da circa 30 ml, soltanto agli adulti. Muovi dolcemente la bottiglia prima di versare.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Mantieni sempre a 4 °C o meno. Prepara quantità da consumare in breve tempo e rispetta le scadenze dei latticini; l'alcol non rende questa crema una conserva stabile. Non attribuire una durata di settimane senza una validazione della formulazione.





Liquore alle arachidi tostate e cacao



Macerazione: 48-72 ore

Riposo: 24 ore in frigorifero prima del servizio

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Arachidi tostate non salate: 150 g

Cacao in polvere: 25 g

Cioccolato fondente: 60 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 500 ml

Panna fresca pastorizzata: 240 ml

Zucchero per lo sciroppo: 200 g

Acqua per lo sciroppo: 120 ml

Una preparazione cremosa da servire fredda in piccole quantità. La fase aromatica precede l'unione con la base di latticini; calore e alcol devono restare sempre separati.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

La presenza di arachidi va segnalata a chi assaggia. Filtra con pazienza per separare i residui solidi.

La preparazione



1. Pesta grossolanamente le arachidi tostate non salate e trita il cioccolato.
2. Metti le arachidi, il cacao e il cioccolato tritato in un vaso alimentare pulito e asciutto. Aggiungi la vodka indicata e, se previsti, amaretto o Marsala. Chiudi, scrivi la data e lascia in infusione per 48-72 ore. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Se sono presenti ricotta o latte in polvere, mantieni sempre in frigorifero.
3. Passa l'infuso in un colino fine e poi in un telo alimentare pulito, separando i residui solidi. Non riscaldare l'infuso.
4. Prepara lo sciroppo con l'acqua e lo zucchero indicati. Nella ricetta al sesamo aggiungi allo sciroppo anche il miele. Scalda soltanto questi ingredienti, lontano dall'alcol, finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente.
5. Incorpora la panna allo sciroppo freddo con una frusta, senza montare.
6. Incorpora lo sciroppo freddo alla base se non lo hai già fatto, poi aggiungi lentamente l'infuso filtrato, mescolando fino a ottenere un composto uniforme. Filtra delicatamente con un colino o telo adatto; non forzare la crema attraverso carta che trattiene tutta la parte densa.
7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti e metti subito in frigorifero a 4 °C o meno. Il riposo aromatico di 24 ore avviene sempre al freddo; non è una validazione della durata di conservazione.

COME SERVIRE

Servi ben freddo in un piccolo bicchiere da circa 30 ml, soltanto agli adulti. Muovi dolcemente la bottiglia prima di versare.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Mantieni sempre a 4 °C o meno. Prepara quantità da consumare in breve tempo e rispetta le scadenze dei latticini; l'alcol non rende questa crema una conserva stabile. Non attribuire una durata di settimane senza una validazione della formulazione.





Liquore cremoso alle fave di cacao e malto



Macerazione: 48-72 ore, in frigorifero

Riposo: 24 ore in frigorifero prima del servizio

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Granella di fave di cacao: 80 g

Latte maltato in polvere: 40 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 500 ml

Panna fresca pastorizzata: 240 ml

Latte intero pastorizzato: 120 ml

Zucchero per lo sciroppo: 200 g

Acqua per lo sciroppo: 120 ml

Estratto alimentare di vaniglia: 5 ml

Sale fino: 1 pizzico

Una preparazione cremosa da servire fredda in piccole quantità. La fase aromatica precede l'unione con la base di latticini; calore e alcol devono restare sempre separati.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

Poiché l'infusione contiene latte in polvere, falla in frigorifero per tutto il tempo. Il prodotto può contenere latte e cereali con glutine: controlla le etichette.

La preparazione



1. Misura granella di cacao e latte maltato in polvere, entrambi per uso alimentare.
2. Metti la granella di cacao e il latte maltato in polvere in un vaso alimentare pulito e asciutto. Aggiungi la vodka indicata e, se previsti, amaretto o Marsala. Chiudi, scrivi la data e lascia in infusione per 48-72 ore, in frigorifero. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Se sono presenti ricotta o latte in polvere, mantieni sempre in frigorifero.
3. Passa l'infuso in un colino fine e poi in un telo alimentare pulito, separando i residui solidi. Non riscaldare l'infuso.
4. Prepara lo sciroppo con l'acqua e lo zucchero indicati. Nella ricetta al sesamo aggiungi allo sciroppo anche il miele. Scalda soltanto questi ingredienti, lontano dall'alcol, finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente.
5. Mescola panna, latte, vaniglia, sale e sciroppo completamente freddo.
6. Incorpora lo sciroppo freddo alla base se non lo hai già fatto, poi aggiungi lentamente l'infuso filtrato, mescolando fino a ottenere un composto uniforme. Filtra delicatamente con un colino o telo adatto; non forzare la crema attraverso carta che trattiene tutta la parte densa.
7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti e metti subito in frigorifero a 4 °C o meno. Il riposo aromatico di 24 ore avviene sempre al freddo; non è una validazione della durata di conservazione.

COME SERVIRE

Servi ben freddo in un piccolo bicchiere da circa 30 ml, soltanto agli adulti. Muovi dolcemente la bottiglia prima di versare.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Mantieni sempre a 4 °C o meno. Prepara quantità da consumare in breve tempo e rispetta le scadenze dei latticini; l'alcol non rende questa crema una conserva stabile. Non attribuire una durata di settimane senza una validazione della formulazione.



Liquore alla ganache di cioccolato e fiori d'arancio



Macerazione: 48-72 ore

Riposo: 24 ore in frigorifero prima del servizio

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Cioccolato fondente: 150 g

Cacao in polvere: 20 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 500 ml

Scorza d'arancia senza parte bianca: 15 g

Acqua di fiori d'arancio alimentare: 15 ml

Panna fresca pastorizzata: 240 ml

Zucchero per lo sciroppo: 200 g

Acqua per lo sciroppo: 120 ml

Sale fino: 1 pizzico

Una preparazione cremosa da servire fredda in piccole quantità. La fase aromatica precede l'unione con la base di latticini; calore e alcol devono restare sempre separati.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

Mescola alla ganache fredda lo sciroppo e l'acqua di fiori d'arancio alimentare, poi incorpora lentamente l'infuso filtrato.

La preparazione



1. Lava arance con buccia edibile e preleva sottili scorze colorate senza parte bianca.
2. Metti le scorze d'arancia in un vaso alimentare pulito e asciutto. Aggiungi la vodka indicata e, se previsti, amaretto o Marsala. Chiudi, scrivi la data e lascia in infusione per 48-72 ore. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Se sono presenti ricotta o latte in polvere, mantieni sempre in frigorifero.
3. Passa l'infuso in un colino fine e poi in un telo alimentare pulito, separando i residui solidi. Non riscaldare l'infuso.
4. Prepara lo sciroppo con l'acqua e lo zucchero indicati. Nella ricetta al sesamo aggiungi allo sciroppo anche il miele. Scalda soltanto questi ingredienti, lontano dall'alcol, finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente.
5. Prepara separatamente la ganache: scalda la panna, toglì dal fuoco e unisci cioccolato, cacao e sale. Mescola e lascia raffreddare completamente, senza aggiungere alcol durante il riscaldamento.
6. Incorpora lo sciroppo freddo alla base se non lo hai già fatto, poi aggiungi lentamente l'infuso filtrato, mescolando fino a ottenere un composto uniforme. Filtra delicatamente con un colino o telo adatto; non forzare la crema attraverso carta che trattiene tutta la parte densa.
7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti e metti subito in frigorifero a 4 °C o meno. Il riposo aromatico di 24 ore avviene sempre al freddo; non è una validazione della durata di conservazione.

COME SERVIRE

Servi ben freddo in un piccolo bicchiere da circa 30 ml, soltanto agli adulti. Muovi dolcemente la bottiglia prima di versare.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Mantieni sempre a 4 °C o meno. Prepara quantità da consumare in breve tempo e rispetta le scadenze dei latticini; l'alcol non rende questa crema una conserva stabile. Non attribuire una durata di settimane senza una validazione della formulazione.





Liquore cremoso al sesamo tostato e miele



Macerazione: 48-72 ore

Riposo: 24 ore in frigorifero prima del servizio

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Semi di sesamo tostati: 80 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 500 ml

Panna fresca pastorizzata: 240 ml

Latte intero pastorizzato: 120 ml

Miele delicato: 150 g

Zucchero per lo sciroppo: 60 g

Acqua per lo sciroppo: 120 ml

Estratto alimentare di vaniglia: 5 ml

Sale fino: 1 pizzico

Una preparazione cremosa da servire fredda in piccole quantità. La fase aromatica precede l'unione con la base di latticini; calore e alcol devono restare sempre separati.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

Prepara lo sciroppo con miele, zucchero e acqua insieme, scaldando dolcemente. Lascialo raffreddare del tutto prima di unirlo alla base; in questa ricetta il miele entra nello sciroppo.

La preparazione



1. Tosta il sesamo e lascialo raffreddare completamente prima dell'infusione.
2. Metti il sesamo tostato e freddo in un vaso alimentare pulito e asciutto. Aggiungi la vodka indicata e, se previsti, amaretto o Marsala. Chiudi, scrivi la data e lascia in infusione per 48-72 ore. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Se sono presenti ricotta o latte in polvere, mantieni sempre in frigorifero.
3. Passa l'infuso in un colino fine e poi in un telo alimentare pulito, separando i residui solidi. Non riscaldare l'infuso.
4. Prepara lo sciroppo con l'acqua e lo zucchero indicati. Nella ricetta al sesamo aggiungi allo sciroppo anche il miele. Scalda soltanto questi ingredienti, lontano dall'alcol, finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente.
5. Mescola panna, latte, vaniglia e sale fino a ottenere una base uniforme.
6. Incorpora lo sciroppo freddo alla base se non lo hai già fatto, poi aggiungi lentamente l'infuso filtrato, mescolando fino a ottenere un composto uniforme. Filtra delicatamente con un colino o telo adatto; non forzare la crema attraverso carta che trattiene tutta la parte densa.
7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti e metti subito in frigorifero a 4 °C o meno. Il riposo aromatico di 24 ore avviene sempre al freddo; non è una validazione della durata di conservazione.

COME SERVIRE

Servi ben freddo in un piccolo bicchiere da circa 30 ml, soltanto agli adulti. Muovi dolcemente la bottiglia prima di versare.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Mantieni sempre a 4 °C o meno. Prepara quantità da consumare in breve tempo e rispetta le scadenze dei latticini; l'alcol non rende questa crema una conserva stabile. Non attribuire una durata di settimane senza una validazione della formulazione.





Liquore cremoso ai fichi e cioccolato



Macerazione: 72 ore

Riposo: 24 ore in frigorifero prima del servizio

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Fichi secchi già caramellati e raffreddati: 200 g

Cioccolato fondente: 120 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 500 ml

Panna fresca pastorizzata: 240 ml

Latte intero pastorizzato: 120 ml

Zucchero per lo sciroppo: 160 g

Acqua per lo sciroppo: 120 ml

Estratto alimentare di vaniglia: 5 ml

Sale fino: 1 pizzico

Una preparazione cremosa da servire fredda in piccole quantità. La fase aromatica precede l'unione con la base di latticini; calore e alcol devono restare sempre separati.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

I fichi sono pesati dopo la preparazione. Acquista un prodotto alimentare pronto oppure prepara i fichi separatamente prima di iniziare la ricetta, senza riscaldare mai la vodka.

La preparazione



1. Taglia in piccoli pezzi i fichi secchi già caramellati previsti dalla ricetta e lasciali raffreddare completamente.

2. Metti i fichi secchi caramellati tritati in un vaso alimentare pulito e asciutto. Aggiungi la vodka indicata e, se previsti, amaretto o Marsala. Chiudi, scrivi la data e lascia in infusione per 72 ore. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Se sono presenti ricotta o latte in polvere, mantieni sempre in frigorifero.

3. Passa l'infuso in un colino fine e poi in un telo alimentare pulito, separando i residui solidi. Non riscaldare l'infuso.

4. Prepara lo sciroppo con l'acqua e lo zucchero indicati. Nella ricetta al sesamo aggiungi allo sciroppo anche il miele. Scalda soltanto questi ingredienti, lontano dall'alcol, finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente.

5. Mescola panna, latte, vaniglia, sale e sciroppo freddo. Sciogli separatamente il cioccolato a bagnomaria, lontano dall'alcol, fallo intiepidire e incorporalo alla base.

6. Incorpora lo sciroppo freddo alla base se non lo hai già fatto, poi aggiungi lentamente l'infuso filtrato, mescolando fino a ottenere un composto uniforme. Filtra delicatamente con un colino o telo adatto; non forzare la crema attraverso carta che trattiene tutta la parte densa.

7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti e metti subito in frigorifero a 4 °C o meno. Il riposo aromatico di 24 ore avviene sempre al freddo; non è una validazione della durata di conservazione.

COME SERVIRE

Servi ben freddo in un piccolo bicchiere da circa 30 ml, soltanto agli adulti. Muovi dolcemente la bottiglia prima di versare.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Mantieni sempre a 4 °C o meno. Prepara quantità da consumare in breve tempo e rispetta le scadenze dei latticini; l'alcol non rende questa crema una conserva stabile. Non attribuire una durata di settimane senza una validazione della formulazione.





Liquore cremoso ai biscotti tostati



Macerazione: 48-72 ore

Riposo: 24 ore in frigorifero prima del servizio

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Biscotti farciti al cioccolato già tostati e raffreddati: 180 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 500 ml

Panna fresca pastorizzata: 240 ml

Latte intero pastorizzato: 120 ml

Zucchero per lo sciroppo: 150 g

Acqua per lo sciroppo: 120 ml

Cacao in polvere: 30 g

Estratto alimentare di vaniglia: 5 ml

Sale fino: 1 pizzico

Una preparazione cremosa da servire fredda in piccole quantità. La fase aromatica precede l'unione con la base di latticini; calore e alcol devono restare sempre separati.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

Controlla gli allergeni dei biscotti. La tostatura deve precedere completamente il contatto con l'alcol.

La preparazione



1. Lascia raffreddare completamente i biscotti farciti al cioccolato già tostati e sbriciolali grossolanamente.
2. Metti i biscotti tostati, raffreddati e sbriciolati in un vaso alimentare pulito e asciutto. Aggiungi la vodka indicata e, se previsti, amaretto o Marsala. Chiudi, scrivi la data e lascia in infusione per 48-72 ore. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Se sono presenti ricotta o latte in polvere, mantieni sempre in frigorifero.
3. Passa l'infuso in un colino fine e poi in un telo alimentare pulito, separando i residui solidi. Non riscaldare l'infuso.
4. Prepara lo sciroppo con l'acqua e lo zucchero indicati. Nella ricetta al sesamo aggiungi allo sciroppo anche il miele. Scalda soltanto questi ingredienti, lontano dall'alcol, finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente.
5. Mescola panna, latte, cacao, vaniglia, sale e sciroppo completamente freddo.
6. Incorpora lo sciroppo freddo alla base se non lo hai già fatto, poi aggiungi lentamente l'infuso filtrato, mescolando fino a ottenere un composto uniforme. Filtra delicatamente con un colino o telo adatto; non forzare la crema attraverso carta che trattiene tutta la parte densa.
7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti e metti subito in frigorifero a 4 °C o meno. Il riposo aromatico di 24 ore avviene sempre al freddo; non è una validazione della durata di conservazione.

COME SERVIRE

Servi ben freddo in un piccolo bicchiere da circa 30 ml, soltanto agli adulti. Muovi dolcemente la bottiglia prima di versare.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Mantieni sempre a 4 °C o meno. Prepara quantità da consumare in breve tempo e rispetta le scadenze dei latticini; l'alcol non rende questa crema una conserva stabile. Non attribuire una durata di settimane senza una validazione della formulazione.



Liquore cremoso al cioccolato fondente e peperoncino



Macerazione: 48-72 ore

Riposo: 24 ore in frigorifero prima del servizio

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Cioccolato fondente: 120 g

Peperoncino alimentare essiccato: 4 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 500 ml

Panna fresca pastorizzata: 240 ml

Latte intero pastorizzato: 120 ml

Zucchero per lo sciroppo: 150 g

Acqua per lo sciroppo: 120 ml

Estratto alimentare di vaniglia: 5 ml

Sale fino: 1 pizzico

Una preparazione cremosa da servire fredda in piccole quantità. La fase aromatica precede l'unione con la base di latticini; calore e alcol devono restare sempre separati.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

Se desideri una nota di caffè, puoi aggiungere 15 ml di espresso freddo alla base. Non usare fiamme né bagnomaria con alcol già aggiunto.

La preparazione



1. Trita il cioccolato e pesa con attenzione il peperoncino alimentare essiccato.
2. Metti il cioccolato tritato e il peperoncino in un vaso alimentare pulito e asciutto. Aggiungi la vodka indicata e, se previsti, amaretto o Marsala. Chiudi, scrivi la data e lascia in infusione per 48-72 ore. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Se sono presenti ricotta o latte in polvere, mantieni sempre in frigorifero.
3. Passa l'infuso in un colino fine e poi in un telo alimentare pulito, separando i residui solidi. Non riscaldare l'infuso.
4. Prepara lo sciroppo con l'acqua e lo zucchero indicati. Nella ricetta al sesamo aggiungi allo sciroppo anche il miele. Scalda soltanto questi ingredienti, lontano dall'alcol, finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente.
5. Mescola panna, latte, vaniglia, sale e sciroppo freddo. Non riscaldare mai la vodka per sciogliere il cioccolato.
6. Incorpora lo sciroppo freddo alla base se non lo hai già fatto, poi aggiungi lentamente l'infuso filtrato, mescolando fino a ottenere un composto uniforme. Filtra delicatamente con un colino o telo adatto; non forzare la crema attraverso carta che trattiene tutta la parte densa.
7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti e metti subito in frigorifero a 4 °C o meno. Il riposo aromatico di 24 ore avviene sempre al freddo; non è una validazione della durata di conservazione.

COME SERVIRE

Servi ben freddo in un piccolo bicchiere da circa 30 ml, soltanto agli adulti. Muovi dolcemente la bottiglia prima di versare.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Mantieni sempre a 4 °C o meno. Prepara quantità da consumare in breve tempo e rispetta le scadenze dei latticini; l'alcol non rende questa crema una conserva stabile. Non attribuire una durata di settimane senza una validazione della formulazione.



Liquore al finocchietto selvatico



Macerazione: 10-14 giorni

Riposo: 7 giorni

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Barbe e germogli di finocchietto alimentare: 60 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 750 ml

Zucchero per lo sciroppo: 300 g

Acqua per lo sciroppo: 360 ml

Semi di finocchio: 6 g

Scorza di limone edibile, facoltativa: 1 striscia

Un liquore domestico ottenuto da ingredienti alimentari selezionati e da un'infusione lenta. Pesa gli ingredienti già puliti e rispetta sia il tempo di macerazione sia il successivo riposo.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

La scorza di limone facoltativa dona una nota fresca. Non usare piante raccolte senza identificazione certa.

La preparazione



1. Usa soltanto finocchietto destinato all'alimentazione e correttamente identificato. Sciacqua e asciuga. Taglia grossolanamente le parti tenere e pesta leggermente i semi di finocchio indicati.

2. Metti gli ingredienti aromatici e gli eventuali extra da macerare in un vaso alimentare pulito, asciutto e capiente, preferibilmente da circa 2 l. Aggiungi la vodka misurata; chiudi ed etichetta con la data.

3. Lascia in infusione per 10-14 giorni al fresco e al riparo dalla luce. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Non aggiungere panna o altri latticini durante questa fase.

4. Filtra prima attraverso un colino fine, poi con un telo alimentare o un filtro da caffè. Lascia sgocciolare senza forzare i residui nel liquido.

5. Scalda separatamente l'acqua e lo zucchero indicati, soltanto finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente. Questa operazione si svolge lontano dall'alcol, che non deve essere riscaldato.

6. Unisci all'infuso filtrato 450 ml dello sciroppo completamente freddo. Lo sciroppo preparato può essere più di quello necessario: non aggiungerlo automaticamente tutto.

7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti. Etichetta e lascia riposare per 7 giorni. Non considerare il riposo aromatico una garanzia di conservazione.

COME SERVIRE

Servi freddo in piccole quantità, circa 30 ml, soltanto agli adulti. Un cucchiaino può profumare gelato o dessert destinati agli adulti.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Conserva ben chiuso, al fresco e al riparo dalla luce. Il tempo di riposo indicato riguarda il gusto: non definisce una scadenza commerciale. Non diluire ulteriormente senza considerare la riduzione della gradazione.



Rosolio ai petali di rosa



Macerazione: 7-10 giorni

Riposo: 3-7 giorni

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Petali di rosa edibili e non trattati: 60 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 750 ml

Zucchero per lo sciroppo: 300 g

Acqua per lo sciroppo: 360 ml

Scorza di limone edibile: 1 striscia

Baccello di vaniglia, facoltativo: 1 piccolo, inciso

Un liquore domestico ottenuto da ingredienti alimentari selezionati e da un'infusione lenta. Pesa gli ingredienti già puliti e rispetta sia il tempo di macerazione sia il successivo riposo.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

La vaniglia facoltativa rende il profumo più morbido. Non usare petali da fiorista o pot-pourri.

La preparazione



1. Acquista petali destinati all'alimentazione, senza trattamenti ornamentali. Scarta quelli danneggiati. Sciacqua brevemente e tampona con delicatezza, senza schiacciare.

2. Metti gli ingredienti aromatici e gli eventuali extra da macerare in un vaso alimentare pulito, asciutto e capiente, preferibilmente da circa 2 l. Aggiungi la vodka misurata; chiudi ed etichetta con la data.

3. Lascia in infusione per 7-10 giorni al fresco e al riparo dalla luce. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Non aggiungere panna o altri latticini durante questa fase.

4. Filtra prima attraverso un colino fine, poi con un telo alimentare o un filtro da caffè. Lascia sgocciolare senza forzare i residui nel liquido.

5. Scalda separatamente l'acqua e lo zucchero indicati, soltanto finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente. Questa operazione si svolge lontano dall'alcol, che non deve essere riscaldato.

6. Unisci all'infuso filtrato 300 ml dello sciroppo completamente freddo. Lo sciroppo preparato può essere più di quello necessario: non aggiungerlo automaticamente tutto.

7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti. Etichetta e lascia riposare per 3-7 giorni. Non considerare il riposo aromatico una garanzia di conservazione.

COME SERVIRE

Servi freddo in piccole quantità, circa 30 ml, soltanto agli adulti. Un cucchiaino può profumare gelato o dessert destinati agli adulti.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Conserva ben chiuso, al fresco e al riparo dalla luce. Il tempo di riposo indicato riguarda il gusto: non definisce una scadenza commerciale. Non diluire ulteriormente senza considerare la riduzione della gradazione.



Liquore alla radice di liquirizia



Macerazione: 10-14 giorni

Riposo: 7 giorni

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Radice di liquirizia essiccata per uso alimentare: 40 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 750 ml

Zucchero per lo sciroppo: 300 g

Acqua per lo sciroppo: 360 ml

Scorza di limone edibile, facoltativa: 1 striscia

Un liquore domestico ottenuto da ingredienti alimentari selezionati e da un'infusione lenta. Pesa gli ingredienti già puliti e rispetta sia il tempo di macerazione sia il successivo riposo.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

La scorza di limone facoltativa alleggerisce il profumo. Questo è un liquore da degustazione, non un preparato con finalità salutistiche.

La preparazione



1. Scegli radice di liquirizia alimentare e controlla che sia pulita. Taglia in piccoli pezzi per esporre meglio la superficie all'infusione.
2. Metti gli ingredienti aromatici e gli eventuali extra da macerare in un vaso alimentare pulito, asciutto e capiente, preferibilmente da circa 2 l. Aggiungi la vodka misurata; chiudi ed etichetta con la data.
3. Lascia in infusione per 10-14 giorni al fresco e al riparo dalla luce. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Non aggiungere panna o altri latticini durante questa fase.
4. Filtra prima attraverso un colino fine, poi con un telo alimentare o un filtro da caffè. Lascia sgocciolare senza forzare i residui nel liquido.
5. Scalda separatamente l'acqua e lo zucchero indicati, soltanto finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente. Questa operazione si svolge lontano dall'alcol, che non deve essere riscaldato.
6. Unisci all'infuso filtrato 300 ml dello sciroppo completamente freddo. Lo sciroppo preparato può essere più di quello necessario: non aggiungerlo automaticamente tutto.
7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti. Etichetta e lascia riposare per 7 giorni. Non considerare il riposo aromatico una garanzia di conservazione.

COME SERVIRE

Servi freddo in piccole quantità, circa 30 ml, soltanto agli adulti. Un cucchiaino può profumare gelato o dessert destinati agli adulti.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Conserva ben chiuso, al fresco e al riparo dalla luce. Il tempo di riposo indicato riguarda il gusto: non definisce una scadenza commerciale. Non diluire ulteriormente senza considerare la riduzione della gradazione.



Liquore alla carruba



Macerazione: 14-21 giorni

Riposo: 7 giorni

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Polpa di baccelli di carruba a pezzi, senza semi duri: 120 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 750 ml

Zucchero per lo sciroppo: 300 g

Acqua per lo sciroppo: 360 ml

Stecca di cannella, facoltativa: 1 piccola

Baccello di vaniglia, facoltativo: 1 piccolo, inciso

Un liquore domestico ottenuto da ingredienti alimentari selezionati e da un'infusione lenta. Pesa gli ingredienti già puliti e rispetta sia il tempo di macerazione sia il successivo riposo.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

Cannella e vaniglia sono facoltative. Evita una tostatura scura o bruciata.

La preparazione



1. Usa carrube alimentari. Elimina i semi duri e riduci i baccelli in pezzi. Tosta leggermente in padella asciutta e lascia raffreddare completamente prima di aggiungere l'alcol.

2. Metti gli ingredienti aromatici e gli eventuali extra da macerare in un vaso alimentare pulito, asciutto e capiente, preferibilmente da circa 2 l. Aggiungi la vodka misurata; chiudi ed etichetta con la data.

3. Lascia in infusione per 14-21 giorni al fresco e al riparo dalla luce. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Non aggiungere panna o altri latticini durante questa fase.

4. Filtra prima attraverso un colino fine, poi con un telo alimentare o un filtro da caffè. Lascia sgocciolare senza forzare i residui nel liquido.

5. Scalda separatamente l'acqua e lo zucchero indicati, soltanto finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente. Questa operazione si svolge lontano dall'alcol, che non deve essere riscaldato.

6. Unisci all'infuso filtrato 300 ml dello sciroppo completamente freddo. Lo sciroppo preparato può essere più di quello necessario: non aggiungerlo automaticamente tutto.

7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti. Etichetta e lascia riposare per 7 giorni. Non considerare il riposo aromatico una garanzia di conservazione.

COME SERVIRE

Servi freddo in piccole quantità, circa 30 ml, soltanto agli adulti. Un cucchiaino può profumare gelato o dessert destinati agli adulti.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Conserva ben chiuso, al fresco e al riparo dalla luce. Il tempo di riposo indicato riguarda il gusto: non definisce una scadenza commerciale. Non diluire ulteriormente senza considerare la riduzione della gradazione.



Laurino alle foglie di alloro



Macerazione: 10-14 giorni

Riposo: 7 giorni

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Foglie di alloro alimentare: 30 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 750 ml

Zucchero per lo sciroppo: 300 g

Acqua per lo sciroppo: 360 ml

Scorza di limone edibile, facoltativa: 1 striscia

Un liquore domestico ottenuto da ingredienti alimentari selezionati e da un'infusione lenta. Pesa gli ingredienti già puliti e rispetta sia il tempo di macerazione sia il successivo riposo.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

Non sostituire l'alloro con foglie ornamentali o di identificazione incerta. La scorza di limone è facoltativa.

La preparazione



1. Usa alloro da cucina, *Laurus nobilis*, acquistato da un fornitore alimentare. Sciacqua le foglie e asciugale accuratamente prima di metterle nel vaso.
2. Metti gli ingredienti aromatici e gli eventuali extra da macerare in un vaso alimentare pulito, asciutto e capiente, preferibilmente da circa 2 l. Aggiungi la vodka misurata; chiudi ed etichetta con la data.
3. Lascia in infusione per 10-14 giorni al fresco e al riparo dalla luce. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Non aggiungere panna o altri latticini durante questa fase.
4. Filtra prima attraverso un colino fine, poi con un telo alimentare o un filtro da caffè. Lascia sgocciolare senza forzare i residui nel liquido.
5. Scalda separatamente l'acqua e lo zucchero indicati, soltanto finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente. Questa operazione si svolge lontano dall'alcol, che non deve essere riscaldato.
6. Unisci all'infuso filtrato 300 ml dello sciroppo completamente freddo. Lo sciroppo preparato può essere più di quello necessario: non aggiungerlo automaticamente tutto.
7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti. Etichetta e lascia riposare per 7 giorni. Non considerare il riposo aromatico una garanzia di conservazione.

COME SERVIRE

Servi freddo in piccole quantità, circa 30 ml, soltanto agli adulti. Un cucchiaino può profumare gelato o dessert destinati agli adulti.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Conserva ben chiuso, al fresco e al riparo dalla luce. Il tempo di riposo indicato riguarda il gusto: non definisce una scadenza commerciale. Non diluire ulteriormente senza considerare la riduzione della gradazione.



Liquore allo zenzero



Macerazione: 7-10 giorni

Riposo: 7 giorni

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Zenzero fresco pelato: 150 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 750 ml

Zucchero per lo sciroppo: 300 g

Acqua per lo sciroppo: 360 ml

Scorza di limone edibile, facoltativa: 1 striscia

Un liquore domestico ottenuto da ingredienti alimentari selezionati e da un'infusione lenta. Pesa gli ingredienti già puliti e rispetta sia il tempo di macerazione sia il successivo riposo.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

Puoi aggiungere una striscia di scorza di limone edibile. Una filtrazione lenta rende il liquore più limpido.

La preparazione



1. Lava lo zenzero ed elimina la sottile buccia esterna. Taglia in fettine sottili e regolari.
2. Metti gli ingredienti aromatici e gli eventuali extra da macerare in un vaso alimentare pulito, asciutto e capiente, preferibilmente da circa 2 l. Aggiungi la vodka misurata; chiudi ed etichetta con la data.
3. Lascia in infusione per 7-10 giorni al fresco e al riparo dalla luce. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Non aggiungere panna o altri latticini durante questa fase.
4. Filtra prima attraverso un colino fine, poi con un telo alimentare o un filtro da caffè. Lascia sgocciolare senza forzare i residui nel liquido.
5. Scalda separatamente l'acqua e lo zucchero indicati, soltanto finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente. Questa operazione si svolge lontano dall'alcol, che non deve essere riscaldato.
6. Unisci all'infuso filtrato 300 ml dello sciroppo completamente freddo. Lo sciroppo preparato può essere più di quello necessario: non aggiungerlo automaticamente tutto.
7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti. Etichetta e lascia riposare per 7 giorni. Non considerare il riposo aromatico una garanzia di conservazione.

COME SERVIRE

Servi freddo in piccole quantità, circa 30 ml, soltanto agli adulti. Un cucchiaino può profumare gelato o dessert destinati agli adulti.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Conserva ben chiuso, al fresco e al riparo dalla luce. Il tempo di riposo indicato riguarda il gusto: non definisce una scadenza commerciale. Non diluire ulteriormente senza considerare la riduzione della gradazione.



Liquore al basilico



Macerazione: 5-7 giorni

Riposo: 7 giorni

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Foglie di basilico fresco: 40 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 750 ml

Zucchero per lo sciroppo: 300 g

Acqua per lo sciroppo: 360 ml

Scorza di limone edibile, facoltativa: 1 striscia

Un liquore domestico ottenuto da ingredienti alimentari selezionati e da un'infusione lenta. Pesa gli ingredienti già puliti e rispetta sia il tempo di macerazione sia il successivo riposo.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

La scorza di limone facoltativa aggiunge freschezza. Rispetta il tempo indicato per non rendere il profumo troppo vegetale.

La preparazione



1. Scegli foglie fresche e sane ed elimina quelle rovinate. Sciacqua e asciuga bene senza schiacciarle.
2. Metti gli ingredienti aromatici e gli eventuali extra da macerare in un vaso alimentare pulito, asciutto e capiente, preferibilmente da circa 2 l. Aggiungi la vodka misurata; chiudi ed etichetta con la data.
3. Lascia in infusione per 5-7 giorni al fresco e al riparo dalla luce. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Non aggiungere panna o altri latticini durante questa fase.
4. Filtra prima attraverso un colino fine, poi con un telo alimentare o un filtro da caffè. Lascia sgocciolare senza forzare i residui nel liquido.
5. Scalda separatamente l'acqua e lo zucchero indicati, soltanto finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente. Questa operazione si svolge lontano dall'alcol, che non deve essere riscaldato.
6. Unisci all'infuso filtrato 300 ml dello sciroppo completamente freddo. Lo sciroppo preparato può essere più di quello necessario: non aggiungerlo automaticamente tutto.
7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti. Etichetta e lascia riposare per 7 giorni. Non considerare il riposo aromatico una garanzia di conservazione.

COME SERVIRE

Servi freddo in piccole quantità, circa 30 ml, soltanto agli adulti. Un cucchiaino può profumare gelato o dessert destinati agli adulti.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Conserva ben chiuso, al fresco e al riparo dalla luce. Il tempo di riposo indicato riguarda il gusto: non definisce una scadenza commerciale. Non diluire ulteriormente senza considerare la riduzione della gradazione.





Macerazione: 30-45 giorni

Riposo: 7-14 giorni

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Bacche mature di mirto alimentare: 400 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 750 ml

Zucchero per lo sciroppo: 300 g

Acqua per lo sciroppo: 360 ml

Un liquore domestico ottenuto da ingredienti alimentari selezionati e da un'infusione lenta. Pesa gli ingredienti già puliti e rispetta sia il tempo di macerazione sia il successivo riposo.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

Il lungo tempo di macerazione è parte della ricetta. Filtra senza fretta e servi una piccola quantità ben fredda.

La preparazione



1. Usa bacche di mirto destinate all'alimentazione, lavate e ben scolate. Schiaccia delicatamente per aprire le bucce e liberare il succo.
2. Metti gli ingredienti aromatici e gli eventuali extra da macerare in un vaso alimentare pulito, asciutto e capiente, preferibilmente da circa 2 l. Aggiungi la vodka misurata; chiudi ed etichetta con la data.
3. Lascia in infusione per 30-45 giorni al fresco e al riparo dalla luce. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Non aggiungere panna o altri latticini durante questa fase.
4. Filtra prima attraverso un colino fine, poi con un telo alimentare o un filtro da caffè. Lascia sgocciolare senza forzare i residui nel liquido.
5. Scalda separatamente l'acqua e lo zucchero indicati, soltanto finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente. Questa operazione si svolge lontano dall'alcol, che non deve essere riscaldato.
6. Unisci all'infuso filtrato 300 ml dello sciroppo completamente freddo. Lo sciroppo preparato può essere più di quello necessario: non aggiungerlo automaticamente tutto.
7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti. Etichetta e lascia riposare per 7-14 giorni. Non considerare il riposo aromatico una garanzia di conservazione.

COME SERVIRE

Servi freddo in piccole quantità, circa 30 ml, soltanto agli adulti. Un cucchiaino può profumare gelato o dessert destinati agli adulti.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Conserva ben chiuso, al fresco e al riparo dalla luce. Il tempo di riposo indicato riguarda il gusto: non definisce una scadenza commerciale. Non diluire ulteriormente senza considerare la riduzione della gradazione.



Liquore alla salvia e miele



Macerazione: 7-10 giorni

Riposo: 7 giorni

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Foglie di salvia alimentare: 30 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 750 ml

Acqua per lo sciroppo: 240 ml

Miele delicato: 180 g

Scorza di limone edibile, facoltativa: 1 striscia

Un liquore domestico ottenuto da ingredienti alimentari selezionati e da un'infusione lenta. Pesa gli ingredienti già puliti e rispetta sia il tempo di macerazione sia il successivo riposo.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

Il miele sostituisce lo zucchero della base aromatica. Puoi aggiungere una striscia di scorza di limone edibile.

La preparazione



1. Scegli salvia da cucina fresca e sana, senza parti danneggiate. Sciacqua e tampona fino ad asciugare completamente.

2. Metti gli ingredienti aromatici e gli eventuali extra da macerare in un vaso alimentare pulito, asciutto e capiente, preferibilmente da circa 2 l. Aggiungi la vodka misurata; chiudi ed etichetta con la data.

3. Lascia in infusione per 7-10 giorni al fresco e al riparo dalla luce. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Non aggiungere panna o altri latticini durante questa fase.

4. Filtra prima attraverso un colino fine, poi con un telo alimentare o un filtro da caffè. Lascia sgocciolare senza forzare i residui nel liquido.

5. Scalda dolcemente i 240 ml d'acqua con i 180 g di miele, solo quanto basta per scioglierlo. Lascia raffreddare completamente. Questa operazione si svolge lontano dall'alcol, che non deve essere riscaldato.

6. Unisci all'infuso filtrato 150 ml dello sciroppo completamente freddo. Lo sciroppo preparato può essere più di quello necessario: non aggiungerlo automaticamente tutto.

7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti. Etichetta e lascia riposare per 7 giorni. Non considerare il riposo aromatico una garanzia di conservazione.

COME SERVIRE

Servi freddo in piccole quantità, circa 30 ml, soltanto agli adulti. Un cucchiaino può profumare gelato o dessert destinati agli adulti.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Conserva ben chiuso, al fresco e al riparo dalla luce. Il tempo di riposo indicato riguarda il gusto: non definisce una scadenza commerciale. Non diluire ulteriormente senza considerare la riduzione della gradazione.



Liquore al rosmarino e agrumi



Macerazione: 7-10 giorni

Riposo: 7 giorni

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Rosmarino fresco alimentare: 30 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 750 ml

Zucchero per lo sciroppo: 300 g

Acqua per lo sciroppo: 360 ml

Scorza di limone edibile: 12 g

Scorza d'arancia edibile: 12 g

Un liquore domestico ottenuto da ingredienti alimentari selezionati e da un'infusione lenta. Pesa gli ingredienti già puliti e rispetta sia il tempo di macerazione sia il successivo riposo.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

Le scorze di limone e arancia completano il rosmarino. Usa solo rametti destinati all'alimentazione.

La preparazione



1. Sciacqua e asciuga il rosmarino. Lava gli agrumi con buccia edibile. Preleva sottili scorze colorate senza parte bianca e premile delicatamente.
2. Metti gli ingredienti aromatici e gli eventuali extra da macerare in un vaso alimentare pulito, asciutto e capiente, preferibilmente da circa 2 l. Aggiungi la vodka misurata; chiudi ed etichetta con la data.
3. Lascia in infusione per 7-10 giorni al fresco e al riparo dalla luce. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Non aggiungere panna o altri latticini durante questa fase.
4. Filtra prima attraverso un colino fine, poi con un telo alimentare o un filtro da caffè. Lascia sgocciolare senza forzare i residui nel liquido.
5. Scalda separatamente l'acqua e lo zucchero indicati, soltanto finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente. Questa operazione si svolge lontano dall'alcol, che non deve essere riscaldato.
6. Unisci all'infuso filtrato 200 ml dello sciroppo completamente freddo. Lo sciroppo preparato può essere più di quello necessario: non aggiungerlo automaticamente tutto.
7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti. Etichetta e lascia riposare per 7 giorni. Non considerare il riposo aromatico una garanzia di conservazione.

COME SERVIRE

Servi freddo in piccole quantità, circa 30 ml, soltanto agli adulti. Un cucchiaino può profumare gelato o dessert destinati agli adulti.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Conserva ben chiuso, al fresco e al riparo dalla luce. Il tempo di riposo indicato riguarda il gusto: non definisce una scadenza commerciale. Non diluire ulteriormente senza considerare la riduzione della gradazione.



Liquore allo zafferano



Macerazione: 10-14 giorni

Riposo: 7 giorni

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Zafferano in stimmi: 0,5 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 750 ml

Zucchero per lo sciroppo: 250 g

Acqua per lo sciroppo: 300 ml

Acqua tiepida per lo zafferano: 30 ml

Scorza di limone edibile, facoltativa: 1 striscia

Un liquore domestico ottenuto da ingredienti alimentari selezionati e da un'infusione lenta. Pesa gli ingredienti già puliti e rispetta sia il tempo di macerazione sia il successivo riposo.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

La scorza di limone facoltativa aggiunge freschezza. I 30 ml per l'ammollo sono distinti dall'acqua dello sciroppo.

La preparazione



1. Pesa con attenzione lo zafferano e usa stimmi di provenienza alimentare certa. Pesta leggermente gli stimmi e lasciali nell'acqua tiepida indicata per 10 minuti; lascia raffreddare prima dell'alcol.
2. Dopo il raffreddamento dei 30 ml d'acqua con lo zafferano, trasferisci tutto nel vaso pulito e asciutto. Aggiungi vodka ed eventuale scorza di limone; chiudi ed etichetta.
3. Lascia in infusione per 10-14 giorni al fresco e al riparo dalla luce. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Non aggiungere panna o altri latticini durante questa fase.
4. Filtra prima attraverso un colino fine, poi con un telo alimentare o un filtro da caffè. Lascia sgocciolare senza forzare i residui nel liquido.
5. Scalda separatamente l'acqua e lo zucchero indicati, soltanto finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente. Questa operazione si svolge lontano dall'alcol, che non deve essere riscaldato.
6. Unisci all'infuso filtrato 150 ml dello sciroppo completamente freddo. Lo sciroppo preparato può essere più di quello necessario: non aggiungerlo automaticamente tutto.
7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti. Etichetta e lascia riposare per 7 giorni. Non considerare il riposo aromatico una garanzia di conservazione.

COME SERVIRE

Servi freddo in piccole quantità, circa 30 ml, soltanto agli adulti. Un cucchiaino può profumare gelato o dessert destinati agli adulti.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Conserva ben chiuso, al fresco e al riparo dalla luce. Il tempo di riposo indicato riguarda il gusto: non definisce una scadenza commerciale. Non diluire ulteriormente senza considerare la riduzione della gradazione.





Liquore alle nocciole tostate e spezie



Macerazione: 10-14 giorni

Riposo: 7 giorni

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Nocciole tostate e pelate: 200 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 750 ml

Zucchero per lo sciroppo: 300 g

Acqua per lo sciroppo: 360 ml

Stecca di cannella: 1 piccola

Anice stellato alimentare: 1 intero

Baccello di vaniglia: 1 inciso

Un liquore domestico ottenuto da ingredienti alimentari selezionati e da un'infusione lenta. Pesa gli ingredienti già puliti e rispetta sia il tempo di macerazione sia il successivo riposo.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

Usa anice stellato espressamente alimentare e non materiale ornamentale. Evita di macinare le nocciole in pasta.

La preparazione



1. Tosta leggermente le nocciole, lascia raffreddare e rimuovi le pellicine che si staccano. Pesta grossolanamente e incidi il baccello di vaniglia.

2. Metti gli ingredienti aromatici e gli eventuali extra da macerare in un vaso alimentare pulito, asciutto e capiente, preferibilmente da circa 2 l. Aggiungi la vodka misurata; chiudi ed etichetta con la data.

3. Lascia in infusione per 10-14 giorni al fresco e al riparo dalla luce. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Non aggiungere panna o altri latticini durante questa fase.

4. Filtra prima attraverso un colino fine, poi con un telo alimentare o un filtro da caffè. Lascia sgocciolare senza forzare i residui nel liquido.

5. Scalda separatamente l'acqua e lo zucchero indicati, soltanto finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente. Questa operazione si svolge lontano dall'alcol, che non deve essere riscaldato.

6. Unisci all'infuso filtrato 200 ml dello sciroppo completamente freddo. Lo sciroppo preparato può essere più di quello necessario: non aggiungerlo automaticamente tutto.

7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti. Etichetta e lascia riposare per 7 giorni. Non considerare il riposo aromatico una garanzia di conservazione.

COME SERVIRE

Servi freddo in piccole quantità, circa 30 ml, soltanto agli adulti. Un cucchiaino può profumare gelato o dessert destinati agli adulti.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Conserva ben chiuso, al fresco e al riparo dalla luce. Il tempo di riposo indicato riguarda il gusto: non definisce una scadenza commerciale. Non diluire ulteriormente senza considerare la riduzione della gradazione.



Liquore alle scorze di agrumi



Macerazione: 7-14 giorni

Riposo: 7 giorni

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Scorze miste di agrumi con buccia edibile: 100 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 750 ml

Zucchero per lo sciroppo: 300 g

Acqua per lo sciroppo: 360 ml

Un liquore domestico ottenuto da ingredienti alimentari selezionati e da un'infusione lenta. Pesa gli ingredienti già puliti e rispetta sia il tempo di macerazione sia il successivo riposo.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

Puoi combinare limone, arancia e mandarino mantenendo il peso totale previsto. Escludi bucce non edibili.

La preparazione



1. Lava e asciuga scorze pulite di agrumi destinati all'alimentazione. Elimina la parte bianca e taglia le scorze colorate in pezzi maneggevoli.
2. Metti gli ingredienti aromatici e gli eventuali extra da macerare in un vaso alimentare pulito, asciutto e capiente, preferibilmente da circa 2 l. Aggiungi la vodka misurata; chiudi ed etichetta con la data.
3. Lascia in infusione per 7-14 giorni al fresco e al riparo dalla luce. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Non aggiungere panna o altri latticini durante questa fase.
4. Filtra prima attraverso un colino fine, poi con un telo alimentare o un filtro da caffè. Lascia sgocciolare senza forzare i residui nel liquido.
5. Scalda separatamente l'acqua e lo zucchero indicati, soltanto finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente. Questa operazione si svolge lontano dall'alcol, che non deve essere riscaldato.
6. Unisci all'infuso filtrato 200 ml dello sciroppo completamente freddo. Lo sciroppo preparato può essere più di quello necessario: non aggiungerlo automaticamente tutto.
7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti. Etichetta e lascia riposare per 7 giorni. Non considerare il riposo aromatico una garanzia di conservazione.

COME SERVIRE

Servi freddo in piccole quantità, circa 30 ml, soltanto agli adulti. Un cucchiaino può profumare gelato o dessert destinati agli adulti.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Conserva ben chiuso, al fresco e al riparo dalla luce. Il tempo di riposo indicato riguarda il gusto: non definisce una scadenza commerciale. Non diluire ulteriormente senza considerare la riduzione della gradazione.





Liquore alle bucce di frutta commestibili



Macerazione: 7-14 giorni

Riposo: 7 giorni

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Bucce di frutta commestibili e pulite: 150 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 750 ml

Zucchero per lo sciroppo: 300 g

Acqua per lo sciroppo: 360 ml

Un liquore domestico ottenuto da ingredienti alimentari selezionati e da un'infusione lenta. Pesa gli ingredienti già puliti e rispetta sia il tempo di macerazione sia il successivo riposo.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

Il recupero riguarda solo parti ancora idonee al consumo: alcol e zucchero non rendono utilizzabile frutta ammuffita.

La preparazione



1. Raccogli soltanto bucce fresche ed edibili. Elimina semi, noccioli, piccioli e qualsiasi parte alterata. Tampona le bucce e riduci quelle grandi in strisce.
2. Metti gli ingredienti aromatici e gli eventuali extra da macerare in un vaso alimentare pulito, asciutto e capiente, preferibilmente da circa 2 l. Aggiungi la vodka misurata; chiudi ed etichetta con la data.
3. Lascia in infusione per 7-14 giorni al fresco e al riparo dalla luce. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Non aggiungere panna o altri latticini durante questa fase.
4. Filtra prima attraverso un colino fine, poi con un telo alimentare o un filtro da caffè. Lascia sgocciolare senza forzare i residui nel liquido.
5. Scalda separatamente l'acqua e lo zucchero indicati, soltanto finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente. Questa operazione si svolge lontano dall'alcol, che non deve essere riscaldato.
6. Unisci all'infuso filtrato 200 ml dello sciroppo completamente freddo. Lo sciroppo preparato può essere più di quello necessario: non aggiungerlo automaticamente tutto.
7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti. Etichetta e lascia riposare per 7 giorni. Non considerare il riposo aromatico una garanzia di conservazione.

COME SERVIRE

Servi freddo in piccole quantità, circa 30 ml, soltanto agli adulti. Un cucchiaino può profumare gelato o dessert destinati agli adulti.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Conserva ben chiuso, al fresco e al riparo dalla luce. Il tempo di riposo indicato riguarda il gusto: non definisce una scadenza commerciale. Non diluire ulteriormente senza considerare la riduzione della gradazione.



Liquore cremoso al pistacchio



Macerazione: 7-10 giorni

Riposo: 3-7 giorni, in frigorifero

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Pistacchi sgusciati non salati: 150 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 750 ml

Zucchero per lo sciroppo: 300 g

Acqua per lo sciroppo: 360 ml

Panna fresca pastorizzata: 150 ml

Un liquore domestico ottenuto da ingredienti alimentari selezionati e da un'infusione lenta. Pesa gli ingredienti già puliti e rispetta sia il tempo di macerazione sia il successivo riposo.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

La panna si aggiunge soltanto dopo l'infusione, la filtrazione e il completo raffreddamento dello sciroppo. Da quel momento conserva sempre in frigorifero.

La preparazione



1. Usa pistacchi alimentari sgusciati e non salati. Tritali grossolanamente senza ridurli in crema.
2. Metti gli ingredienti aromatici e gli eventuali extra da macerare in un vaso alimentare pulito, asciutto e capiente, preferibilmente da circa 2 l. Aggiungi la vodka misurata; chiudi ed etichetta con la data.
3. Lascia in infusione per 7-10 giorni al fresco e al riparo dalla luce. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Non aggiungere panna o altri latticini durante questa fase.
4. Filtra prima attraverso un colino fine, poi con un telo alimentare o un filtro da caffè. Lascia sgocciolare senza forzare i residui nel liquido.
5. Scalda separatamente l'acqua e lo zucchero indicati, soltanto finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente. Questa operazione si svolge lontano dall'alcol, che non deve essere riscaldato.
6. Unisci all'infuso filtrato 200 ml dello sciroppo completamente freddo. Lo sciroppo preparato può essere più di quello necessario: non aggiungerlo automaticamente tutto.
7. Aggiungi i 150 ml di panna pastorizzata soltanto quando ogni componente è completamente freddo. Mescola e metti immediatamente in frigorifero.
8. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti. Etichetta e lascia riposare per 3-7 giorni, in frigorifero. Non considerare il riposo aromatico una garanzia di conservazione.

COME SERVIRE

Servi freddo in piccole quantità, circa 30 ml, soltanto agli adulti. Un cucchiaino può profumare gelato o dessert destinati agli adulti.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Dall'aggiunta della panna mantieni sempre a 4 °C o meno. Prepara per il consumo in breve tempo: la maturazione indicata nell'originale non prova una durata di conservazione validata.





Liquore vellutato alle mandorle dolci



Macerazione: 7-10 giorni

Riposo: 3-7 giorni, in frigorifero

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Mandorle dolci pelate: 150 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 750 ml

Zucchero per lo sciroppo: 300 g

Acqua per lo sciroppo: 360 ml

Panna fresca pastorizzata: 150 ml

Un liquore domestico ottenuto da ingredienti alimentari selezionati e da un'infusione lenta. Pesa gli ingredienti già puliti e rispetta sia il tempo di macerazione sia il successivo riposo.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

Escludi mandorle amare e noccioli. Aggiungi la panna a freddo e conserva sempre in frigorifero.

La preparazione



1. Usa esclusivamente mandorle dolci vendute per il consumo alimentare. Tritale grossolanamente, esponendo nuove superfici all'infusione.
2. Metti gli ingredienti aromatici e gli eventuali extra da macerare in un vaso alimentare pulito, asciutto e capiente, preferibilmente da circa 2 l. Aggiungi la vodka misurata; chiudi ed etichetta con la data.
3. Lascia in infusione per 7-10 giorni al fresco e al riparo dalla luce. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Non aggiungere panna o altri latticini durante questa fase.
4. Filtra prima attraverso un colino fine, poi con un telo alimentare o un filtro da caffè. Lascia gocciolare senza forzare i residui nel liquido.
5. Scalda separatamente l'acqua e lo zucchero indicati, soltanto finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente. Questa operazione si svolge lontano dall'alcol, che non deve essere riscaldato.
6. Unisci all'infuso filtrato 200 ml dello sciroppo completamente freddo. Lo sciroppo preparato può essere più di quello necessario: non aggiungerlo automaticamente tutto.
7. Aggiungi i 150 ml di panna pastorizzata soltanto quando ogni componente è completamente freddo. Mescola e metti immediatamente in frigorifero.
8. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti. Etichetta e lascia riposare per 3-7 giorni, in frigorifero. Non considerare il riposo aromatico una garanzia di conservazione.

COME SERVIRE

Servi freddo in piccole quantità, circa 30 ml, soltanto agli adulti. Un cucchiaino può profumare gelato o dessert destinati agli adulti.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Dall'aggiunta della panna mantieni sempre a 4 °C o meno. Prepara per il consumo in breve tempo: la maturazione indicata nell'originale non prova una durata di conservazione validata.





Liquore alla polpa di nespole senza semi



Macerazione: 7-10 giorni

Riposo: 2-4 settimane

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Polpa di nespole sbucciate e private di tutti i semi: 600 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 750 ml

Zucchero per lo sciroppo: 300 g

Acqua per lo sciroppo: 360 ml

Un liquore domestico ottenuto da ingredienti alimentari selezionati e da un'infusione lenta. Pesa gli ingredienti già puliti e rispetta sia il tempo di macerazione sia il successivo riposo.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

Variante approvata di sola polpa: sostituisce l'estrazione dai semi presente nell'originale.

La preparazione



1. Lava e sbuccia le nespole. Elimina tutti i semi e le membrane che li circondano. Affetta soltanto la polpa. Non rompere, tostare o riutilizzare i semi.

2. Metti gli ingredienti aromatici e gli eventuali extra da macerare in un vaso alimentare pulito, asciutto e capiente, preferibilmente da circa 2 l. Aggiungi la vodka misurata; chiudi ed etichetta con la data.

3. Lascia in infusione per 7-10 giorni al fresco e al riparo dalla luce. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Non aggiungere panna o altri latticini durante questa fase.

4. Filtra prima attraverso un colino fine, poi con un telo alimentare o un filtro da caffè. Lascia sgocciolare senza forzare i residui nel liquido.

5. Scalda separatamente l'acqua e lo zucchero indicati, soltanto finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente. Questa operazione si svolge lontano dall'alcol, che non deve essere riscaldato.

6. Unisci l'infuso filtrato allo sciroppo completamente freddo, mescolando.

7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti. Etichetta e lascia riposare per 2-4 settimane. Non considerare il riposo aromatico una garanzia di conservazione.

COME SERVIRE

Servi freddo in piccole quantità, circa 30 ml, soltanto agli adulti. Un cucchiaino può profumare gelato o dessert destinati agli adulti.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Conserva ben chiuso, al fresco e al riparo dalla luce. Il tempo di riposo indicato riguarda il gusto: non definisce una scadenza commerciale. Non diluire ulteriormente senza considerare la riduzione della gradazione.





Liquore alla polpa di prugne senza noccioli



Macerazione: 7-10 giorni

Riposo: 2-4 settimane

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Polpa di prugne denocciolate: 600 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 750 ml

Zucchero per lo sciroppo: 300 g

Acqua per lo sciroppo: 360 ml

Un liquore domestico ottenuto da ingredienti alimentari selezionati e da un'infusione lenta. Pesa gli ingredienti già puliti e rispetta sia il tempo di macerazione sia il successivo riposo.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

Variante approvata di sola polpa: sostituisce l'estrazione dai noccioli presente nell'originale.

La preparazione



1. Lava le prugne, apri la polpa attorno al nocciolo ed elimina tutti i noccioli integri. Affetta la polpa. Non rompere i noccioli e non estrarne le mandorle interne.

2. Metti gli ingredienti aromatici e gli eventuali extra da macerare in un vaso alimentare pulito, asciutto e capiente, preferibilmente da circa 2 l. Aggiungi la vodka misurata; chiudi ed etichetta con la data.

3. Lascia in infusione per 7-10 giorni al fresco e al riparo dalla luce. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Non aggiungere panna o altri latticini durante questa fase.

4. Filtra prima attraverso un colino fine, poi con un telo alimentare o un filtro da caffè. Lascia sgocciolare senza forzare i residui nel liquido.

5. Scalda separatamente l'acqua e lo zucchero indicati, soltanto finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente. Questa operazione si svolge lontano dall'alcol, che non deve essere riscaldato.

6. Unisci l'infuso filtrato allo sciroppo completamente freddo, mescolando.

7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti. Etichetta e lascia riposare per 2-4 settimane. Non considerare il riposo aromatico una garanzia di conservazione.

COME SERVIRE

Servi freddo in piccole quantità, circa 30 ml, soltanto agli adulti. Un cucchiaino può profumare gelato o dessert destinati agli adulti.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Conserva ben chiuso, al fresco e al riparo dalla luce. Il tempo di riposo indicato riguarda il gusto: non definisce una scadenza commerciale. Non diluire ulteriormente senza considerare la riduzione della gradazione.



Liquore alle foglie di tè e alle erbe già utilizzate



Macerazione: 2-4 settimane

Riposo: 3-7 giorni, in frigorifero

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Foglie di tè appena utilizzate ed erbe edibili note: 120 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 750 ml

Zucchero per lo sciroppo: 240 g

Acqua per lo sciroppo: 360 ml

Un liquore domestico ottenuto da ingredienti alimentari selezionati e da un'infusione lenta. Pesa gli ingredienti già puliti e rispetta sia il tempo di macerazione sia il successivo riposo.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

È una ricetta di recupero di ingredienti ancora sani, non un sistema per recuperare scarti deteriorati. Conserva al freddo come indicato.

La preparazione



1. Usa solo tè appena preparato ed erbe alimentari note, senza segni di alterazione. Strizza il liquido in eccesso, raffredda prontamente e scola bene. Non usare residui lasciati a lungo a temperatura ambiente.
2. Metti gli ingredienti aromatici e gli eventuali extra da macerare in un vaso alimentare pulito, asciutto e capiente, preferibilmente da circa 2 l. Aggiungi la vodka misurata; chiudi ed etichetta con la data.
3. Lascia in infusione per 2-4 settimane mantenendo il vaso in frigorifero. Muovilo delicatamente ogni giorno. Non usare residui alterati.
4. Filtra prima attraverso un colino fine, poi con un telo alimentare o un filtro da caffè. Lascia sgocciolare senza forzare i residui nel liquido.
5. Scalda separatamente l'acqua e lo zucchero indicati, soltanto finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente. Questa operazione si svolge lontano dall'alcol, che non deve essere riscaldato.
6. Unisci all'infuso filtrato 150 ml dello sciroppo completamente freddo. Lo sciroppo preparato può essere più di quello necessario: non aggiungerlo automaticamente tutto.
7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti. Etichetta e lascia riposare per 3-7 giorni, in frigorifero. Non considerare il riposo aromatico una garanzia di conservazione.

COME SERVIRE

Servi freddo in piccole quantità, circa 30 ml, soltanto agli adulti. Un cucchiaino può profumare gelato o dessert destinati agli adulti.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Mantieni sempre in frigorifero. Il recupero di tè ed erbe richiede ingredienti appena utilizzati e ancora sani, non residui vecchi.





Liquore al miele recuperato dal vasetto



Macerazione: 2-4 settimane

Riposo: 3-7 giorni

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Miele alimentare rimasto nel vasetto: 200 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 750 ml

Zucchero per lo sciroppo: 200 g

Acqua per lo sciroppo: 240 ml

Un liquore domestico ottenuto da ingredienti alimentari selezionati e da un'infusione lenta. Pesa gli ingredienti già puliti e rispetta sia il tempo di macerazione sia il successivo riposo.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

Il miele di recupero fa già parte della ricetta: aggiungi lo sciroppo nella quantità indicata, senza versarlo automaticamente tutto.

La preparazione



1. Usa miele ancora sano da un vasetto alimentare pulito, senza corpi estranei. Raccogli il miele dalle pareti con una spatola pulita e pesalo.
2. Metti gli ingredienti aromatici e gli eventuali extra da macerare in un vaso alimentare pulito, asciutto e capiente, preferibilmente da circa 2 l. Aggiungi la vodka misurata; chiudi ed etichetta con la data.
3. Lascia in infusione per 2-4 settimane al fresco e al riparo dalla luce. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Non aggiungere panna o altri latticini durante questa fase.
4. Filtra prima attraverso un colino fine, poi con un telo alimentare o un filtro da caffè. Lascia sgocciolare senza forzare i residui nel liquido.
5. Scalda separatamente l'acqua e lo zucchero indicati, soltanto finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente. Questa operazione si svolge lontano dall'alcol, che non deve essere riscaldato.
6. Unisci inizialmente metà dello sciroppo completamente freddo, misurandolo in volume; controlla il gusto prima di aggiungerne eventualmente altro.
7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti. Etichetta e lascia riposare per 3-7 giorni. Non considerare il riposo aromatico una garanzia di conservazione.

COME SERVIRE

Servi freddo in piccole quantità, circa 30 ml, soltanto agli adulti. Un cucchiaino può profumare gelato o dessert destinati agli adulti.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Conserva ben chiuso, al fresco e al riparo dalla luce. Il tempo di riposo indicato riguarda il gusto: non definisce una scadenza commerciale. Non diluire ulteriormente senza considerare la riduzione della gradazione.



Liquore ai ritagli commestibili di frutti di bosco



Macerazione: 2-3 settimane

Riposo: 3-7 giorni

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Ritagli commestibili freschi di fragole e frutti di bosco: 200 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 750 ml

Zucchero per lo sciroppo: 200 g

Acqua per lo sciroppo: 240 ml

Un liquore domestico ottenuto da ingredienti alimentari selezionati e da un'infusione lenta. Pesa gli ingredienti già puliti e rispetta sia il tempo di macerazione sia il successivo riposo.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

Usa solo parti di frutta che mangeresti anche senza alcol. Il liquore non recupera materiale ammuffito.

La preparazione



1. Raccogli parti edibili sane di fragole, lamponi e more. Scarta foglie, parti legnose e frutta alterata. scola l'umidità e controlla i ritagli prima di pesarli.
2. Metti gli ingredienti aromatici e gli eventuali extra da macerare in un vaso alimentare pulito, asciutto e capiente, preferibilmente da circa 2 l. Aggiungi la vodka misurata; chiudi ed etichetta con la data.
3. Lascia in infusione per 2-3 settimane al fresco e al riparo dalla luce. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Non aggiungere panna o altri latticini durante questa fase.
4. Filtra prima attraverso un colino fine, poi con un telo alimentare o un filtro da caffè. Lascia gocciolare senza forzare i residui nel liquido.
5. Scalda separatamente l'acqua e lo zucchero indicati, soltanto finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente. Questa operazione si svolge lontano dall'alcol, che non deve essere riscaldato.
6. Unisci inizialmente metà dello sciroppo completamente freddo, misurandolo in volume; controlla il gusto prima di aggiungerne eventualmente altro.
7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti. Etichetta e lascia riposare per 3-7 giorni. Non considerare il riposo aromatico una garanzia di conservazione.

COME SERVIRE

Servi freddo in piccole quantità, circa 30 ml, soltanto agli adulti. Un cucchiaino può profumare gelato o dessert destinati agli adulti.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Conserva ben chiuso, al fresco e al riparo dalla luce. Il tempo di riposo indicato riguarda il gusto: non definisce una scadenza commerciale. Non diluire ulteriormente senza considerare la riduzione della gradazione.





Liquore ai residui di marmellata di agrumi



Macerazione: 2-4 settimane

Riposo: 3-7 giorni

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Residui sani di marmellata di agrumi: 200 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 750 ml

Zucchero per lo sciroppo: 200 g

Acqua per lo sciroppo: 240 ml

Un liquore domestico ottenuto da ingredienti alimentari selezionati e da un'infusione lenta. Pesa gli ingredienti già puliti e rispetta sia il tempo di macerazione sia il successivo riposo.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

La marmellata è già zuccherata: la quantità di sciroppo da unire è quella specificata, non necessariamente tutta la preparazione.

La preparazione



1. Usa marmellata ancora sana da un vasetto pulito. Elimina semi duri e corpi estranei. Raccogli scorze morbide e polpa con una spatola pulita e pesa il quantitativo.

2. Metti gli ingredienti aromatici e gli eventuali extra da macerare in un vaso alimentare pulito, asciutto e capiente, preferibilmente da circa 2 l. Aggiungi la vodka misurata; chiudi ed etichetta con la data.

3. Lascia in infusione per 2-4 settimane al fresco e al riparo dalla luce. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Non aggiungere panna o altri latticini durante questa fase.

4. Filtra prima attraverso un colino fine, poi con un telo alimentare o un filtro da caffè. Lascia sgocciolare senza forzare i residui nel liquido.

5. Scalda separatamente l'acqua e lo zucchero indicati, soltanto finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente. Questa operazione si svolge lontano dall'alcol, che non deve essere riscaldato.

6. Unisci inizialmente metà dello sciroppo completamente freddo, misurandolo in volume; controlla il gusto prima di aggiungerne eventualmente altro.

7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti. Etichetta e lascia riposare per 3-7 giorni. Non considerare il riposo aromatico una garanzia di conservazione.

COME SERVIRE

Servi freddo in piccole quantità, circa 30 ml, soltanto agli adulti. Un cucchiaino può profumare gelato o dessert destinati agli adulti.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Conserva ben chiuso, al fresco e al riparo dalla luce. Il tempo di riposo indicato riguarda il gusto: non definisce una scadenza commerciale. Non diluire ulteriormente senza considerare la riduzione della gradazione.



Liquore al pane tostato e mandorle dolci, stile amaretto



Macerazione: 10-14 giorni

Riposo: 3-7 giorni

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Pane bianco sano a pezzi: 100 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 750 ml

Zucchero per lo sciroppo: 250 g

Acqua per lo sciroppo: 300 ml

Mandorle dolci pelate: 80 g

Baccello di vaniglia: 1 inciso

Un liquore domestico ottenuto da ingredienti alimentari selezionati e da un'infusione lenta. Pesa gli ingredienti già puliti e rispetta sia il tempo di macerazione sia il successivo riposo.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

La nota tipo amaretto viene da mandorle dolci e vaniglia. Non impiegare mandorle amare o noccioli.

La preparazione



1. Usa pane privo di muffa e mandorle dolci pelate alimentari. Tosta pane e mandorle fino a doratura, lascia raffreddare completamente e pesta grossolanamente.
2. Metti gli ingredienti aromatici e gli eventuali extra da macerare in un vaso alimentare pulito, asciutto e capiente, preferibilmente da circa 2 l. Aggiungi la vodka misurata; chiudi ed etichetta con la data.
3. Lascia in infusione per 10-14 giorni al fresco e al riparo dalla luce. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Non aggiungere panna o altri latticini durante questa fase.
4. Filtra prima attraverso un colino fine, poi con un telo alimentare o un filtro da caffè. Lascia sgocciolare senza forzare i residui nel liquido.
5. Scalda separatamente l'acqua e lo zucchero indicati, soltanto finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente. Questa operazione si svolge lontano dall'alcol, che non deve essere riscaldato.
6. Unisci inizialmente metà dello sciroppo completamente freddo, misurandolo in volume; controlla il gusto prima di aggiungerne eventualmente altro.
7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti. Etichetta e lascia riposare per 3-7 giorni. Non considerare il riposo aromatico una garanzia di conservazione.

COME SERVIRE

Servi freddo in piccole quantità, circa 30 ml, soltanto agli adulti. Un cucchiaino può profumare gelato o dessert destinati agli adulti.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Conserva ben chiuso, al fresco e al riparo dalla luce. Il tempo di riposo indicato riguarda il gusto: non definisce una scadenza commerciale. Non diluire ulteriormente senza considerare la riduzione della gradazione.





Liquore alle briciole di torta all'olio d'oliva



Macerazione: 2-3 settimane

Riposo: 3-7 giorni

Resa variabile dopo la filtrazione

INGREDIENTI

Briciole sane di torta all'olio d'oliva: 200 g

Vodka o distillato neutro alimentare già al 50% vol: 750 ml

Zucchero per lo sciroppo: 200 g

Acqua per lo sciroppo: 240 ml

Un liquore domestico ottenuto da ingredienti alimentari selezionati e da un'infusione lenta. Pesa gli ingredienti già puliti e rispetta sia il tempo di macerazione sia il successivo riposo.

IL CONSIGLIO DI ZIA CARMELA

Il termine dell'originale indica una torta all'olio: non sansa, noccioli o scarti di lavorazione delle olive.

La preparazione



1. Usa torta all'olio d'oliva fresca e sana, non residui di frantoio o torta deteriorata. Spezza la torta in piccoli pezzi e pesa le briciole.
2. Metti gli ingredienti aromatici e gli eventuali extra da macerare in un vaso alimentare pulito, asciutto e capiente, preferibilmente da circa 2 l. Aggiungi la vodka misurata; chiudi ed etichetta con la data.
3. Lascia in infusione per 2-3 settimane al fresco e al riparo dalla luce. Muovi delicatamente il vaso ogni giorno. Non aggiungere panna o altri latticini durante questa fase.
4. Filtra prima attraverso un colino fine, poi con un telo alimentare o un filtro da caffè. Lascia sgocciolare senza forzare i residui nel liquido.
5. Scalda separatamente l'acqua e lo zucchero indicati, soltanto finché lo zucchero si scioglie. Lascia raffreddare completamente. Questa operazione si svolge lontano dall'alcol, che non deve essere riscaldato.
6. Unisci inizialmente metà dello sciroppo completamente freddo, misurandolo in volume; controlla il gusto prima di aggiungerne eventualmente altro.
7. Imbottiglia in contenitori alimentari puliti e asciutti. Etichetta e lascia riposare per 3-7 giorni. Non considerare il riposo aromatico una garanzia di conservazione.

COME SERVIRE

Servi freddo in piccole quantità, circa 30 ml, soltanto agli adulti. Un cucchiaino può profumare gelato o dessert destinati agli adulti.

PREPARAZIONE ANTICIPATA E CONSERVAZIONE

Conserva ben chiuso, al fresco e al riparo dalla luce. Il tempo di riposo indicato riguarda il gusto: non definisce una scadenza commerciale. Non diluire ulteriormente senza considerare la riduzione della gradazione.



La dispensa siciliana



Semola rimacinata di grano duro

Pane, focacce e impasti nei quali la ricetta la richiede.

La farina 00 non è una sostituzione automatica: cambiano assorbimento e consistenza. Per il primo tentativo usa la farina indicata nella ricetta.

Caciocavallo

Ripieni, pasta al forno e preparazioni saporite.

Un provolone di stagionatura simile può essere un'alternativa pratica. La mozzarella dà un risultato diverso e più umido: usala soltanto dove la ricetta la prevede.

Ricotta salata

Per completare la pasta alla Norma e altre preparazioni.

Non confonderla con la ricotta fresca: consistenza e sapidità sono diverse. Un altro formaggio da grattugia modifica il gusto del piatto e va presentato come variante.

Ricotta fresca di pecora

Farciture dolci, in particolare i cannoli.

La ricotta vaccina può dare una crema più delicata. Deve comunque essere ben scolata in frigorifero; non sostituirla con ricotta salata.

Finocchietto selvatico

Il profumo caratteristico della pasta con le sarde e di alcune minestre.

Le barbe del finocchio coltivato danno un aroma diverso e più delicato. Sono una variante domestica, non un equivalente perfetto; non sostituire a pari peso con semi di finocchio.

La dispensa siciliana - continua



Capperi sotto sale

Caponata, pesce e sughi.

Dissalali prima dell'uso e assaggia il piatto prima di aggiungere altro sale. I capperi in salamoia richiedono di valutare anche l'acidità della preparazione.

Pane grattugiato

Panature, ripieni e finiture tostate.

Non è la stessa cosa della mollica fresca: la diversa umidità cambia il risultato. Segui la forma richiesta dalla ricetta.

Mandorle e pistacchi

Dolci, pesti e alcune preparazioni di liquori.

Scegli prodotti destinati all'uso alimentare. Per le ricette che richiedono mandorle dolci non impiegare mandorle amare, semi o noccioli di frutta.

Scorze di agrumi

Aromatizzare creme, impasti e liquori.

Usa agrumi la cui buccia sia destinata all'uso alimentare. Per i liquori preleva la parte colorata, evitando l'albedo bianco quando la ricetta lo richiede.

Vodka al 50% vol per i liquori

Usa la gradazione alcolica specificata dalla singola ricetta.

Non sostituirla con lo stesso volume di alcol alimentare al 95%: la ricetta cambia. Riporta sempre gradazione e dose della singola preparazione; lo scioppo deve raffreddarsi prima di incontrare l'alcol.

Quando qualcosa non riesce



L'impasto delle panelle ha grumi

Che cosa controllare: L'acqua è stata aggiunta tutta insieme o la farina non è stata sciolta bene a freddo.

Come intervenire: Lavora prima la farina con poca acqua fredda; aggiungi il resto gradualmente, sempre con la frusta.

Le panelle perdono la forma

Che cosa controllare: Il composto può essere ancora poco cotto oppure non completamente freddo.

Come intervenire: Verifica che sul fuoco sia diventato molto denso e uniforme; taglia soltanto dopo il completo raffreddamento. Non correggere aggiungendo farina cruda a caso.

L'olio si raffredda durante la frittura

Che cosa controllare: La pentola è stata riempita con troppi pezzi contemporaneamente.

Come intervenire: Friggi in piccole quantità e controlla con un termometro la temperatura prevista dalla ricetta, invece di aumentare il calore senza controllo.

Le arancine si aprono

Che cosa controllare: Il ripieno può essere troppo umido o caldo; la chiusura e la panatura possono avere punti deboli.

Come intervenire: Controlla consistenza e raffreddamento del ripieno, compatta bene la forma e completa la panatura indicata. Non aumentare il ripieno oltre la quantità che riesci a racchiudere.



Quando qualcosa non riesce - continua

Il ripieno bagna l'impasto della pasta al forno

Che cosa controllare: Il sugo non è abbastanza ristretto o gli ingredienti del ripieno rilasciano troppa acqua.

Come intervenire: Porta il condimento alla consistenza indicata, scola bene gli ingredienti umidi e rispetta il riposo previsto dopo la cottura.

I cannoli diventano morbidi

Che cosa controllare: L'umidità della farcitura ha raggiunto la cialda durante l'attesa.

Come intervenire: Scola la ricotta in frigorifero e tieni separate crema e cialde fino alla farcitura, da fare vicino al servizio.

Il pane è diverso pur usando le stesse tazze

Che cosa controllare: Il peso della farina cambia con il modo in cui viene riempita la tazza.

Come intervenire: Per pane e pasticceria segui i grammi della ricetta. Non confrontare tazze di ingredienti diversi come se avessero lo stesso peso.

Il liquore è troppo forte o squilibrato

Che cosa controllare: La gradazione dell'alcol o le quantità possono differire da quelle della ricetta.

Come intervenire: Controlla l'etichetta della bottiglia e le misure usate. Non cambiare la gradazione, la dose di alcol o lo sciroppo senza verificare la formulazione; non scaldare il composto alcolico.

Orto e profumi di Sicilia



I PIATTI

Panelle palermitane - ricetta per 6 persone

Pasta alla Norma - ricetta per 4 persone

Granita di mandorla - ricetta per 6 persone

CHECKLIST DELLA SPESA

Farina di ceci, pasta corta e mandorle pelate

Melanzane, pomodoro passato, aglio, basilico, prezzemolo e limoni

Ricotta salata

Zucchero, olio d'oliva, olio per friggere, sale e pepe

Estratto di mandorla e brioche, se previsti dalla variante scelta

DA ORGANIZZARE PRIMA

Prepara la granita con l'anticipo richiesto per il congelamento. Cuoci e stendi l'impasto delle panelle, lasciandolo raffreddare completamente. Prepara gli ingredienti della Norma secondo la ricetta.

VICINO AL SERVIZIO

Friggi le panelle in piccole quantità vicino al servizio. Cuoci la pasta e condiscila al momento. Completa la Norma con la ricotta salata e servi la granita come dessert.

DOSI E PORZIONI

Le ricette non hanno tutte la stessa resa: per 6 commensali la Norma richiede un fattore 1,5 rispetto alla ricetta per 4. La lista è una checklist per la spesa; i pesi vanno ricavati dalle dosi della ricetta e dal numero scelto di porzioni.

Il pranzo della domenica



I PIATTI

Caponata palermitana - ricetta per 6 persone

Anelletti al forno - ricetta per 8 persone

Cannoli siciliani - ricetta per 12 cannoli

CHECKLIST DELLA SPESA

Melanzane, sedano, cipolle, passata di pomodoro e basilico

Olive verdi, capperi, aceto di vino rosso e zucchero

Anelletti, carne macinata di manzo e di maiale, piselli

Caciocavallo, pecorino e pane grattugiato

Farina, ricotta di pecora, zucchero a velo, albume, burro o strutto e Marsala o vino bianco

Cioccolato o canditi e gli altri ingredienti della variante di cannoli scelta

DA ORGANIZZARE PRIMA

Organizza separatamente i componenti della caponata e il ragù degli anelletti. Lascia scolare la ricotta in frigorifero. Prepara crema e cialde dei cannoli mantenendole separate fino al servizio.

VICINO AL SERVIZIO

Cuoci gli anelletti rispettando anche il riposo finale. Porta in tavola la caponata secondo la ricetta. Farcisci soltanto i cannoli che intendi servire.

DOSI E PORZIONI

Per 6 persone gli anelletti, nella dose originale per 8, prevedono porzioni abbondanti o avanzzi; per ridurli usa il fattore 0,75. Dodici cannoli corrispondono a due pezzi a persona, da valutare in base alla dimensione.

Una tavola di mare



I PIATTI

Insalata di finocchi e arance - ricetta per 4 persone

Pesce spada alla ghiotta - ricetta per 4 persone

Granita al limone con brioche - ricetta per 6 persone

CHECKLIST DELLA SPESA

Finocchi, arance, limoni, cipolla e sedano

Pesce spada

Passata di pomodoro, olive verdi e nere, capperi

Olio d'oliva, aceto di vino bianco, origano, sale e pepe

Zucchero e brioche, se servite con la granita

DA ORGANIZZARE PRIMA

Prepara la granita tenendo conto del congelamento. Pesa gli ingredienti della ghiotta e prepara le verdure. Conserva correttamente il pesce fino alla cottura.

VICINO AL SERVIZIO

Affetta e condisci l'insalata vicino al servizio. Cuoci il pesce secondo la ricetta, senza prolungare inutilmente la cottura. Servi la granita al termine del pasto.

DOSI E PORZIONI

Il menù salato è per 4 persone, mentre la granita originale è per 6: per allineare la dose usa il fattore 2/3 oppure conserva il numero originale di porzioni. Non ridurre automaticamente tempi, temperature o dimensioni della teglia insieme agli ingredienti.



Le varianti di questa edizione

Arancine di riso al ragù

Correzione esplicita della dose di brodo: l'originale abbina 600 g di riso già cotto a 600 ml di brodo. Nell'edizione italiana si usano soltanto 30 ml per lo zafferano, da incorporare gradualmente. La modifica dovrà essere allineata al video italiano.

Pani ca meusa

Usate frattaglie già pulite; eliminato il lavaggio domestico con rischio di schizzi. Aggiunto un controllo della temperatura al cuore.

Stigghiola

Sostituita la pulizia domestica con acquisto di budella alimentari già pulite; chiarito che il limone non disinfetta e aggiunto controllo di cottura.

Tonno alla ghiotta

Eliminato il suggerimento dell'originale di lasciare il tonno rosa al centro; aggiunto controllo di cottura domestica a 63 °C.

Le varianti di questa edizione



Miscati di Favara

Specificata la cottura preliminare della salsiccia fresca eventualmente usata in alternativa alla mortadella.

Granita di mandorla

Scelta la variante dell'originale con mandorle intere: l'alternativa con concentrato non zuccherato non è standardizzata tra i prodotti italiani.

Cannoli siciliani

Aggiunta acqua fredda q.b. all'impasto: il solo vino indicato nell'originale non definisce una quantità di liquido sufficiente per formare la sfoglia. Nessuna nuova dose fissa viene dichiarata come collaudata.

Cassata siciliana

Chiarito che non occorre cottura quando si usa il pan di Spagna pronto previsto tra gli ingredienti; separati i due impieghi dello zucchero a velo.

Note sui liquori e fonti



Le tre varianti senza semi o noccioli sono indicate nelle rispettive ricette. La raccolta conserva la distinzione tra quantità da pesare, volume di alcol, acqua per lo sciroppo e volume di sciroppo da unire. Le ripetizioni dell'originale sono state riordinate per rendere la lettura più chiara.

Per alcune creme, il procedimento dell'originale richiede uno sciroppo senza definirne tutte le dosi nella lista degli ingredienti. In questa edizione sono riportate le quantità già usate nei video della raccolta. Le preparazioni non sono presentate come formulazioni commerciali con durata di conservazione validata.

Il riferimento per le ricette di cucina è Cucina Palermo, edizione americana: dosi e procedimenti sono stati confrontati con il testo estraibile e con i materiali dell'edizione illustrata. Per i liquori il riferimento è la raccolta di zia Carmela e le varianti già approvate per i video.

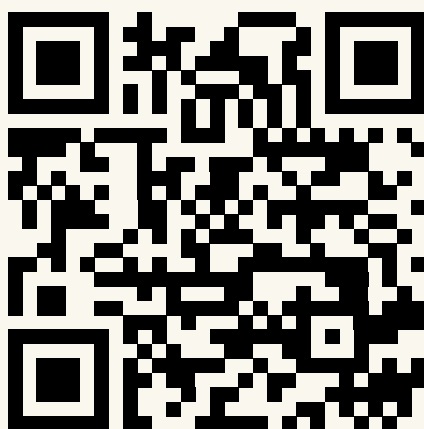
Le note generali sulle temperature di cottura sono confrontate con le indicazioni pubbliche di sicurezza alimentare di GOV.UK e NHS inform. Le sostituzioni della dispensa e i menù sono integrazioni editoriali dell'edizione italiana.

Riferimenti: www.gov.uk/food-hygiene-businesses/cooking ; www.nhsinform.scot, sezione Preparing and cooking food safely. Queste fonti riguardano la sicurezza generale, non costituiscono un collaudo delle singole ricette.

La videoteca delle ricette



Ricette di cucina e liquori, da consultare anche in video. Inquadra il codice QR con la fotocamera oppure apri l'indirizzo riportato qui sotto. Sono necessari una connessione Internet e un dispositivo compatibile.



<https://cucina-palermo-zia-carmela.pages.dev/>

La pagina online raccoglie le edizioni video disponibili e può essere aggiornata senza cambiare questo indirizzo.

