











Limoncello

INGREDIENTI

UN LITRO D'ACQUA - UN LITRO D'ALCOOL
UN CHILO DI ZUCCHERO-OTTO LIMONI
PRENDERE DEGLI 8 LIMONI SOLD LEBUCCE TAGLIANDOLE
SOTTILI E METTENDOLE IN INFUSIONE DENTRO L'ALCOOL.
IL TUTTO IN UN BARATTOLO ERMETICAMENTE CHIUSO.
ASPETTATE QUATTRO GIORNI ED UNITE L'INFUSO D'ALCOOL CON LO
SCIROPPO CHE AVRETE PREPARATO CON UN CHILO DI ZUCCHERO IN
UN LITRO DI ACQUA TIEPIDA. MESCOLATE EFARE RIPOSARE IL
TUTTO UNA DECINA DI MINUTI, FILTRATE ED IMBOTTIGLIATE.
SI SERVE MOLTO FREDDO.

INGREDIENTS

1 LITRE WATER-1 LITRE ALCOHOL
1 KILO SUGAR - 8 LIMONS

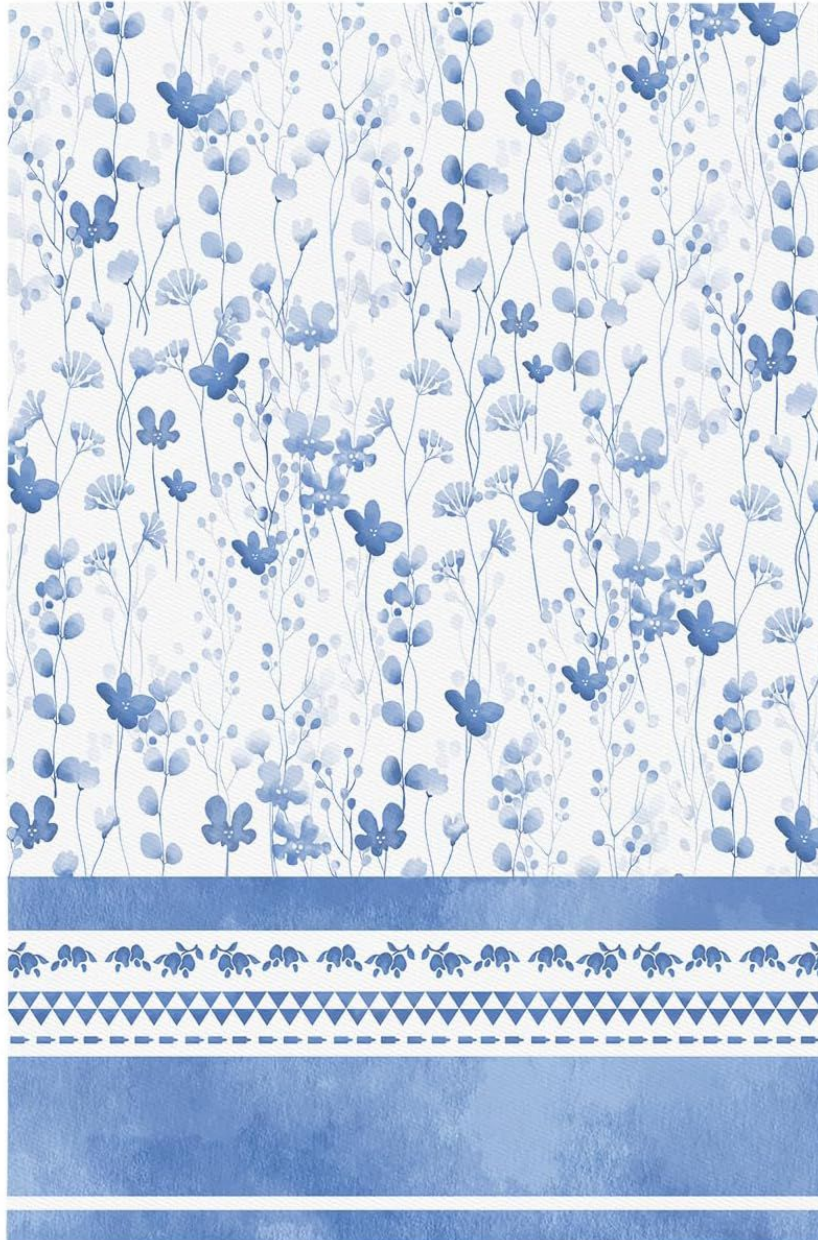
TAKE ONLY THE LEMONS PEEL LEAVE IT TO INFUSE IN ALCOHOL
AND PLACE IT IN AN HERMETICALLY SELED CONTAINER.
AFTER FOUR DAYS. BLEND THE ALCOHOL INFUSION WITH THE
SIRUP YOU SHOD HAVE ALREADY BIEPARED USING 1 KILO
OF SUGAR INTO 1 LITRE OF HOT WATER.
MIX AND WAIT TEN MINUTES, THEN
FILTRATE AND PUT IT IN A BOTTLE
DRINK LIMONCELLO VERY GOOD.





KITCHEN TOWELS SET

19.68 in / 50 cm



27.55 in / 70 cm



100% Cotton



Fade Resistant



Machine Washable



Highly Absorbent





