

LIQUORE AL ROSMARINO

Il rosmarino è una pianta popolare multi uso. Si trova dappertutto, si può coltivare anche in casa. Profumatissima e utilizzata principalmente in cucina.

E' un toccasana per l'organismo in generale, per l'apparato gastrointestinale, per la cura delle affezioni reumatiche e muscolari, per il sistema nervoso, per l'apparato urinario, stimola la funzionalità del fegato e l'escrezione del liquido biliare, ma è anche ottimo per l'igiene orale.

Ho voluto produrre un liquore che esiste già in commercio, anche se poco conosciuto.

Il liquore al rosmarino è un ottimo digestivo e possiede pure proprietà toniche, stimolanti e diuretiche.

Ingredienti:

150 grammi di aghi di rosmarino fresco

½ litro di alcol 95 gradi

La buccia di un limone

Un po' di cannella

½ litro di acqua

500 grammi di zucchero

Preparazione:

Fate macerare in una pentola a chiusura ermetica, va benissimo la pentola a pressione, il rosmarino, con l'aggiunta della buccia di limone e la cannella **per otto giorni**, scuotendo una volta al giorno la pentola, **all'ottavo giorno comprimere il composto e filtrare.**

Far bollire l'acqua con lo zucchero e farlo raffreddare.

Unire i due preparati, imbottigliare, introdurre un rametto di rosmarino nella bottiglia per abbellimento.

Aspettare un paio di settimane e poi berlo.

Il profumo, il colore, il sapore, la squisitezza, il gradimento, **un liquore che sarà gradito di sicuro.**

Le foto sul link:

<https://plus.google.com/photos/102927067766305302836/albums/6023293551743647409?banner=pwa&gpsrc=pwr1>

Luciano Pellegrini *agnpell@libero.it*

cell +393404904001