

Categoria: Portate - Liquori



## Informazioni Generali



Preparazione:  
30 min



Cottura:  
10 min



Dosi per:  
10 persone



Costo:



Difficoltà:  
Molto Bassa

La **crema di limoncello**, rivisitazione più cremosa del liquore **limoncello**, è una **preparazione ghiotta e delicata** che comprende **panna e latte**; viene **servita** generalmente ghiacciata **dopo i pasti**, ma è ottima da gustare in **ogni momento della giornata**.

La sua preparazione non è difficile, ma per l'ottima riuscita della ricetta è importante utilizzare **prodotti di primissima qualità**, tra i quali i **limoni**, che devono essere di forma ellittica, medio-grossi e dalla buccia spessa, l'**alcool** di ottima fattura e la **panna freschissima**.



## Ingredienti

>> **Alcol puro**  
a 95° 1/2 litro



>> **Panna**  
fresca 1/2 litro



>> **Latte**  
intero 1/2 litro



>> **Vaniglia**  
1 baccello



>> **Limoni**  
8 non trattati



>> **Zucchero**  
1 kg



## Preparazione



**Lavate i limoni** in acqua tiepida e **spazzolateli** delicatamente per ripulirli da eventuali residui. **Sbucciateli** con un **pela patate**, per evitare di togliere anche la parte bianca della buccia (che risulta amara), mettete le scorze su un tagliere e riducetele a **piccole listarelle**;

In un **contenitore di vetro** (vaso o brocca) versate **500 ml di alcool**, aggiungetevi le scorze e mettetele poi a **macerare** il tutto per **un mese**, **chiudendo** il contenitore **ermeticamente** e riponendolo in un luogo buio e fresco.

Passato il mese, portate ad **ebollizione** il **latte** unito alla **panna** e al **baccello di vaniglia** che avrete precedentemente aperto nel senso della lunghezza; poi togliete il pentolino dal fuoco, e lasciate raffreddare.

Levate la pellicina che si sarà formata in superficie, e lasciate intiepidire, quindi **unite lo zucchero** e mescolate fino a scioglimento avvenuto, dopodiché lasciate raffreddare.

A raffreddamento avvenuto, **togliete il baccello di vaniglia**.

Aprire il contenitore dove avete messo le bucce dei limoni a macerare; **filtrate la miscela d'alcool** e unitela al latte e alla panna zuccherati; **mescolate bene il tutto** e imbottigliate, poi mettete nel freezer, **lasciando riposare il liquore per 15 giorni**, e poi servite.



## Consiglio



La **crema di limoncello** è un ottimo **liquore digestivo**; se gustato dopo un pasto, dà la piacevole sensazione di aver digerito. Tra i vari utilizzi c'è anche la possibilità di unirlo a del **ghiaccio tritato** per preparare una sorta di **granatina**, oppure lo si può utilizzare per arricchire una **coppa gelato** o aggiungerlo ad una **crema per dolci**: è una vera delizia!

## Curiosita'

Con il **limoncello** e con la **crema di limoncello** si possono sviluppare tante **ricette golosissime**: questo cremoso liquore viene infatti adoperato come bagna sul **pan di spagna**, e per tutte quelle preparazioni che richiedono un **inzuppamento**, compresi i **babà**.



