

Categoria: Portate - Liquori

Informazioni Generali



Preparazione:
30 min



Cottura:
5 min



Dosi per:
10 persone



Costo:



Difficoltà:
Molto Bassa

Per la preparazione del caratteristico **liquore limoncello**, l'ingrediente essenziale è ovviamente il limone, che dovrebbe essere di **Sorrento**, quindi dalla **forma ellittica**, dalle dimensioni **medio-grosse** e dalla **buccia** ricca di oli essenziali, molto **spessa, rugosa e color giallo citrino**.

La **storia del limoncello** è attraversata da molte leggende e diversi aneddoti, e la invenzione è contesa da sorrentini, amalfitani e capresi: comunque, a registrare per primo il marchio «**Limoncello**» nel **1988**, fu l'imprenditore **Massimo Canale**, e a Capri, molti sostengono che la sua nascita sia legata alle storia di questa famiglia; pare infatti che questo liquore nacque nei primi del '900 da una **ricetta della nonna**, Maria Antonia Farace.



La **preparazione del Limoncello è semplice ma bisogna praticarla con meticolosità**, e se bene osservata, in poco più di un **paio di mesi** questo profumatissimo liquore giallo dall'aroma deciso, potrà **essere gustato**, il più delle volte come **digestivo**, ma anche sui **dolci o nelle macedonie**.

Ingredienti

>> **Acqua**

1 litro e 1/2



>> **Limoni**

10 medio- grossi non trattati



>> **Alcol puro**

a 95° 1 litro



>> **Zucchero**

1,200 kg



Preparazione



Lavate i limoni in acqua tiepida e spazzolateli per ripulirli da eventuali residui.

Sbucciateli con unpele 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**; mettetele poi a **macerare per un mese** insieme a 750 ml di **dialcool** in un contenitore di vetro (vaso o brocca) chiuso ermeticamente, in un luogo buio e fresco.

Passato il mese, portate ad **ebollizione l'acqua** e **unitevi lo zucchero**, mescolando fino al suo scioglimento; a questo punto **lasciate raffreddare** lo sciroppo ottenuto, e poi versatelo, insieme agli altri 250 ml di alcool, nel contenitore contenente le scorze in infusione. Chiudete di nuovo il contenitore e **lasciatelo riposare per altri 40 giorni**

sempre al buio. Trascorso questo periodo, aprite il contenitore, **filtrate il tutto**, mettetelo in bottiglia e **riponetelo in freezer**, e...buona degustazione.



Consiglio



Per la preparazione del limoncello, si consiglia l'**utilizzo di alcool di ottima qualità**, anche per evitare che il liquore, una volta nel freezer, **si trasformi in ghiaccio**.

Curiosita'

Il modo in cui i limoni vengono tradizionalmente coltivati nella **costiera amalfitana**, consiste nel far crescere le piante mediante impalcature formate da **pali di castagno** che superino i tre metri di altezza, e collocando il fusto delle piante al riparo dall'azione degli agenti atmosferici che potrebbero rovinare la perfetta maturazione dei frutti.

La **raccolta** dei limoni è fatta a mano, in modo da evitare che i frutti tocchino il suolo, ed è solitamente effettuata nel periodo da **febbraio ad ottobre**.



