




📌 Categoria: Marmellate e Conserve - Conserve



Informazioni Generali

 **Preparazione:** 15 min  **Costo:** Medio

 **Difficoltà:** Bassa

Nota Aggiuntiva: + 40 giorni di riposo

Il **liquore (o ratafià) di uva fragola**, è un dolce nettare per gli amanti dell' **uva americana**, dall' aromatico profumo e dal sapore dolce e aspro allo stesso tempo.

Ingredienti

» Acqua 300 ml 	» Chiodi di garofano 2-3 
» Alcol puro a 95° - 500 ml 	» Uva fragola (o americana) 500 gr 
» Cannella 1 stecca (o 1/2 cucchiaino di polvere) 	» Zucchero 500 gr 

Preparazione

Lavate e asciugate velocemente gli **acini di uva fragola**.

Schiacciate leggermente l'uva e mettetela in un capiente **vaso di vetro** con chiusura ermetica insieme alla **cannella**, i **chiodi di garofano**, **200 gr di zucchero** e coprite con l' **alcol**.

Chiudete ermeticamente il vaso e rigiratelo per far **sciogliere completamente lo zucchero**; lasciate macerare il tutto per **un mese** in un luogo fresco e buio, rigirando il vaso di tanto in tanto. Trascorso il mese, fate sciogliere **300 gr di zucchero** in un pentolino su fuoco medio con **300 ml di acqua** e lasciate bollire per 2 minuti, poi spegnete e lasciate **raffreddare lo sciroppo**.

Intanto filtrate con un panno di cotone a trama fine il contenuto del vaso di vetro, **schiacciando bene gli acini** di uva fragola per farne fuoriuscire tutto il succo; aggiungete lo sciroppo ormai freddo e mescolate bene il liquore.

Chiudete il liquore di uva fragola in bottiglie con tappo ermetico e **lasciate riposare** per almeno **10 giorni** fresco e al buio prima di consumarlo.

