



CHEF IN  
CAMICIA



## Limoncello in 24h

### > INGREDIENTI

#### Ingredienti per 500 ml di limoncello

Difficoltà: Facile

- Alcool puro, 200 ml;
- Scorza di limone, 80 g;
- Carta alluminio;
- Zucchero, 100 g;
- Acqua, 250 ml.

### > PREPARAZIONE

- Mettere in infusione le scorze di limone all'interno dell'alcool per un giorno, utilizzando dei barattoli a chiusura ermetica coperti con carta alluminio;
- Preparare uno sciroppo con acqua e zucchero;
- Filtrare l'alcool infuso e stemperare all'interno lo sciroppo;
- Imbottigliare e gustare subito!

I CONSIGLI  
DEGLI CHEF { *Quando la sete chiama  
versati un limoncello!*

