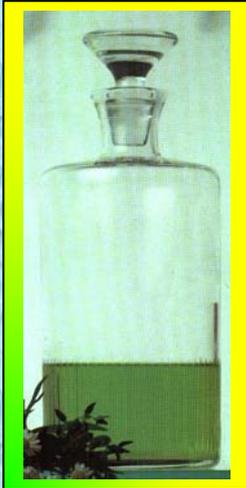
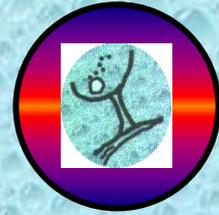


LIQUORI



CASALINGHI

RATAFIA' = LIQUORI CASALINGHI

Esistono già dal XV secolo con scritti lasciateci da Michele Savonarola, nonno di Frate Gerolamo. 300 anni fa i farmacisti di S. Maria Novella in Firenze preparano elisir secondo ricette gelosamente segrete. Per lo più consumati dai ricchi. A metà dell'Ottocento, con il calo del prezzo dello zucchero si diffondono sempre più. I primi ratafià furono quelli di ciliegie selvatiche e il nocino.

STRUMENTI: Mestolo, imbuto, colino, bilancia, caraffa graduata, vasi a chiusura ermetica, filtri di carta o garza fitta a lino bianco, etichette su cui scrivere data inizio e fine macerazione, nome liquore, data finale.

INGREDIENTI: Alcol 95°(si trova anche al supermercato) un litro pesa 800 gr. La frutta tagliata a pezzetti, sana e matura al punto giusto. Fiori e erbe non trattati con antiparassitari, molto freschi. Spezie e droghe varie non vecchie e ben profumate, da aggiungere in piccole quantità e poco pestate. Acqua distillata o bollita e raffreddata.

PRODUZIONE: Per macerazione usare un vaso capace da contenere anche la successiva aggiunta di sciroppo. Chiudere ermeticamente, etichettare e lasciare riposare al buio. Prima di versare in bottiglia filtrare con colino fitto e poi 2-3 volte con carta o garza cambiandoli spesso.

STAGIONATURA: Da 4 mesi per quello dolce a 1 anno per i più alcolici, al buio. se la chiusura non è perfetta sigillare con ceralacca.

BERE: Eccezionali i bicchierini della nonna, magari bordati con doratura. Anche se non tutti uguali. Anche bicchierini moderni ma con stelo. Quando? Dopo il caffè serale o nel pomeriggio. Con biscottini, pasticceria secca, cioccolati.

LIQUORI

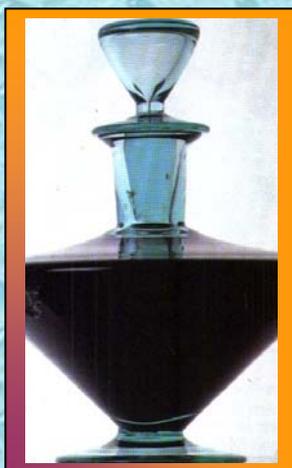
CASALINGHI



NOCINO

INGREDIENTI:

15 noci acerbe con guscio tenero
1 Rosa rossa
1 cm di cannella
2 chiodi di garofano
200 gr di zucchero
1/4 litro di alcol 95°
150 gr di acqua



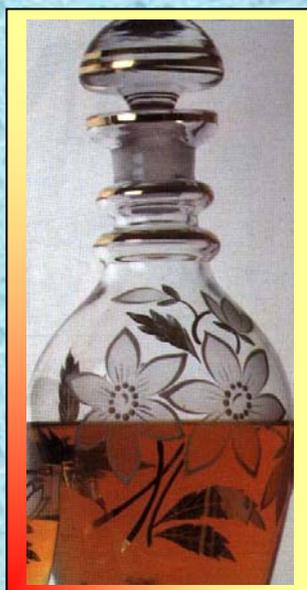
PRODUZIONE:

Tagliare a pezzi o pestare le noci
Mettere in vaso di macerazione con i petali di rosa, cannella, chiodi di garofano e alcol.
Macerare al buio per 40 giorni, agitando ogni tanto il vaso.
Sciogliere lo zucchero in acqua calda
Lasciare raffreddare e versare nel vaso di macerazione.
Agitare bene e filtrare.
Lasciare stagionare il Nocino per almeno 6 mesi, meglio se un anno.

RATAFIA' DI AMARENE

INGREDIENTI:

400 gr Amarene
400 gr zucchero
3 dl alcol 95°
2 dl vino rosso (buono)
100 gr acqua
4 foglie di amarena



PRODUZIONE:

Togliere il gambo delle amarene.
Rompere i frutti con le mani e metterli nel vaso di macerazione, noccioli compresi.
Aggiungere le foglie lavate e l'alcol 95°. Chiudere e lasciare macerare al buio una settimana.
Scaldare l'acqua e sciogliervi lo zucchero, raffreddare.
Versarlo nel vaso di macerazione
Aggiungere il vino rosso.
Agitare bene e lasciare al buio per 24 ore.

Quindi filtrare schiacciando e strizzando bene la polpa delle amarene.
Imbottigliare.