



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000195

Registrata in data 18 Gen 2016 alle ore 13:50

da ARMANDO SCALZONE

Elisio - liquore alla canapa

Elisio prende il suo nome dalla tradizione della Grecia Classica, secondo la quale i " Campi Elisi " o " Elisio " appunto erano il luogo destinato alle anime dei beati dopo la morte, il Paradiso.

Di fatto è probabilmente il nome più indicato dato che è stato realizzato in Campania fondendo due importanti tradizioni di questa terra, una del presente e una del passato, ossia quella dei liquori dolci e digestivi con quella della canapa. Il risultato è assolutamente unico nel suo genere, un liquore dal colore verde brillante e dal sapore inconfondibile di canapa, aromatico e piacevole con retrogusto fresco.

Antico e nuovo al tempo stesso.

Ottimo come digestivo e come liquore da degustazione, privo di effetti psicoattivi.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

22 g di Foglie di Canapa Sativa (cannabis sativa) non stupefacente

1 Lt di Alcol puro a 96°

1 Lt di Acqua

700 g di Zucchero

Preparazione

Selezionare le migliori foglie di Canapa Sativa (cannabis sativa) non stupefacente come previsto dalla legge, le più verdi e rigogliose, pulirle bene con acqua corrente e lasciare asciugare.

Selezionare tra queste foglie 22 g e metterle a macerare in 1 Lt di alcol puro a 96° in contenitore chiuso ermeticamente.

Lasciare in macerazione per 11 giorni in luogo fresco dopo di che togliere le foglie macerate.

In 1 Lt di acqua sciogliere 700 gr di zucchero e lasciare raffreddare.

Imbottigliare.