



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002761 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 04 Feb 2019 alle ore 16:44

da MARIA ROMANO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Liquore al Pomodorino del Piennolo del Vesuvio D.O.P.

La definizione di liquore riporta: "Il liquore è una bevanda spiritosa a base di zucchero, alcool e sostanze aromatiche che lo caratterizzano". E per caratterizzare questo mio liquore, come ingrediente principale ho usato lo sciroppo ottenuto dalla semi canditura dei pomodorini del Piennolo del Vesuvio D.O.P., (ricetta già registrata su questa piattaforma), continuando così la mia personale ricerca per la valorizzazione della parte dolce del pomodorino del Vesuvio D.O.P.. Il liquore che ho ottenuto, dal sostenuto grado alcolico, arricchito da leggere note agrumate, conserva le note caratteristiche del rosso e maturo pomodorino vesuviano, ricordandolo anche nel colore.

Tempo di preparazione: 276 ore

Ingredienti per 20 persone

250 g di alcool etilico puro a 95°

buccia di limone

armelline (ricavate dal nocciolo delle albicocche vesuviane)

450 g di sciroppo dai Pomodorini del Piennolo del Vesuvio D.O.P. pelati sciroppati

40 g di liquore agli agrumi bio

Preparazione

Lasciare in infusione per 24 ore, l'alcool con le scorzette di limone e le armelline. Quindi, aggiungere lo sciroppo ed il liquore e lasciare macerare l'infusione per sette giorni. Filtrare e lasciar riposare ancora per circa quindici giorni; filtrare nuovamente ed imbottigliare.