

Crema di limoncello

Per chi ama i liquori particolarmente cremosi questa ricetta è sensazionale. Per ottenere un'ottima *Crema di limoncello* oltre ai limoni, l'alcol e lo zucchero bisogna aggiungere il latte. Si tratta di un liquore gradevole e meno alcolico del classico Limoncello, particolarmente cremoso, dolce e dalle morbidi sensazioni.

E' un liquore che va servito freddo o se si preferisce ghiacciato. Se lo si conserva in congelatore, il consiglio è quello di tirarlo fuori alcuni minuti prima di servirlo, perchè il freddo eccessivo impedisce di gustarlo al meglio.

Il procedimento richiede qualche passaggio in più rispetto al classico limoncello ma il gusto raffinato e cremoso del prodotto finale ne giustifica ampiamente l'impegno.



La ricetta prevede:

1 kg di zucchero

1 l di latte

1/2 l di alcool etilico

7 limoni biologici

Il procedimento è il seguente:

Sbucciare i limoni con il pela patate in modo da prendere solo la parte più esterna (la parte gialla) ed immergerla nell'alcol posto in un contenitore in vetro o acciaio fornito di coperchio.

Lasciare in infusione le bucce per 7/8 giorni e quando esse sono secche a causa della perdita del loro olio essenziale, estrarle dall'alcol.

A parte, bollire il latte, lasciarlo raffreddare e filtrarlo. Quindi ripetere la stessa operazione per altre due volte (cambiando o pulendo il recipiente).

L'ultima volta, dopo averlo filtrato aggiungere lo zucchero quando il latte è ancora caldo.

Quindi raffreddare il tutto ed unire l'alcool aromatizzato dalle bucce di limone precedentemente filtrato.

Imbottigliare il liquore e lasciare maturare per una decina di giorni.

La *Crema di limoncello* va servita fredda alla temperatura del vostro frigorifero in piccoli bicchieri da rosolio.

Franco Tacconelli