

## LIMONCELLO



Per preparare 1 litro e mezzo di Limoncello, dobbiamo avere a disposizione questi ingredienti:

- 10 limoni di media grandezza non trattati, maturi e con la buccia bella gialla e spessa.
- 1 litro di alcol a 90°,
- 400 gr di zucchero
- mezzo litro di acqua

### Procedimento:

**Lavare accuratamente i limoni** e tagliare la scorza sottilissima (aiutandosi con un pelapatate), prestando attenzione a non tagliare la parte bianca.

Le scorze le metteremo su un tagliere e le taglieremo a piccole listarelle.

Raccogliere le listarelle di limone in un barattolo di vetro a chiusura ermetica, versare sopra tutto il litro di alcol, chiudere e lasciare in infusione per 15 giorni.

### Trascorsi i 15 giorni, preparare lo sciroppo di acqua e zucchero:

In un pentolino versate zucchero e acqua contemporaneamente, quindi scaldate a fuoco dolce fino a che lo zucchero non si sarà tutto disciolto. Spegnete e fate raffreddare a temperatura ambiente.



**Unite lo sciroppo all'alcol in infusione** mescolando bene. Prendete un secondo recipiente e trasferitevi tutto il liquore filtrandolo con un imbuto rivestito da una garza o da carta filtro. Ripetete l'operazione al contrario una seconda volta, strizzando bene le scorzette di limone.

Infine, sempre servendovi dell'imbuto filtrante, **riempite le bottiglie**, chiudetele e riponetele a riposare in una dispensa asciutta o in frigorifero per una settimana.

**Ricordatevi che il limoncello va bevuto freddo!**

## TORTA AL LIMONCELLO



### Ingredienti:

- 180 gr di burro
- 180 gr di zucchero
- 5 uova
- 340 gr di farina
- 1 limone: buccia e succo
- 1 bustina di lievito per dolci
- 2 pizzichi di sale
- 2 cucchiaini di limoncello

### Procedimento:

in una ciotola montate a crema il burro con lo zucchero e la scorza grattugiata del limone.

Unite un uovo alla volta, la farina setacciata con il lievito, il sale, il succo del limone e i cucchiaini di limoncello.

Versate il composto in uno stampo imburrato e infarinato, livellate la superficie e infornate in forno caldo a 180° per 45 minuti, fa sempre fede la prova stecchino.

Quando è fredda potete spolverarla con dello zucchero a velo.