

# GENZIANA

Goriano (Giovanna)

## Ingredienti:

- 100 gr di radice fresca o
- 70 gr di radice secca;
- 1 litro di vino bianco;
- 200 gr o (250gr) di alcool;
- 200 gr di zucchero.

## Preparazione:

Lasciare nel vino 30 – 40 giorni le radici di Genziana spezzettate, in un vaso ben chiuso e mescolarlo di frequente.

Dopo filtrare e aggiungere lo zucchero e l'alcool.

Far riposare per 2 – 3 giorni e filtrare di nuovo.

-----  
-----

# GENZIANA

L'Aquila (Pino)

## Ingredienti:

- 40 gr per litro di vino di radice fresca o
- ... gr di radice secca;
- 1 litro di vino bianco;
- 1/5 di stecca di cannella;
- 200 gr di alcool;
- 200 gr di zucchero.

## Preparazione:

Lasciare nel vino 40 giorni le radici di Genziana spezzettate e la cannella, in un vaso ben chiuso e mescolarlo di frequente.

Filtrare e aggiungere lo zucchero e l'alcool.

Far riposare per 2 – 3 giorni e filtrare di nuovo.