

ROSOLI, VINI E LIQUORI CASALINGHI

Rosolio di amarena : Quando si fa il succo o la marmellata di amarene anziché buttare via i noccioli, si conservano per farne il liquore da usare sia come tonico, sia per bagnare dolci.

In un vaso a chiusura ermetica porre i noccioli di amarena, aggiungere 1 litro di alcool etilico a 90°, 500 gr. di zucchero, gr. 325 di acqua, 5 chiodi di garofano, 1 pezzetto di cannella e lasciare macerare per almeno 40gg.. Infine colare e riporre in bottiglia.

Nocino: Il 24 giugno raccogliere le noci in numero di 40. metterle **divise per metà** in un vaso a chiusura ermetica, aggiungere litri 1,5 di alcool a 90°, 5 o 6 chiodi di garofano, un pezzetto di cannella e (volendo a piacere anche un pezzetto di china, rabarbaro, ginseng) e tenere in infusione per 40 giorni, avendo cura di muoverlo una volta al giorno. Infine, dopo 40 gg. Filtrare l'infuso, sciogliere 750 gr. di zucchero in mezzo litro d'acqua, riscaldando leggermente l'acqua per consentire allo zucchero di disciogliersi e aggiungere all'infuso. Lasciare riposare per ancora una settimana e il nocino è pronto. Usare come digestivo.

Vino aromatizzato al nocino: Con il residuo solido del nocino si può fare un vino aperitivo: aggiungere 2 litri di vino bianco secco al prodotto residuo dell'infusione del nocino, lasciare macerare per 30 gg., quindi filtrare e usare come aperitivo.

Liquore alla camomilla: Mettere in infusione per 30 gg. 200 gr di fiori di camomilla, un pezzettino di cannella, gr 200 di zucchero, mezzo litro di alcool a 90° e mezzo litro di vino bianco. Lasciare macerare, al termine dei trenta giorni filtrare e imbottigliare. Far riposare ancora per una settimana. Ottimo tonico.

Liquore di semi di mela

Gr 100 di semi, gr500 di acqua, gr 500 di zucchero, gr500 di alcool. Una volta raccolti i semi, metterli a macerare nell'alcool per 20 giorni. Bollire l'acqua con lo zucchero; fare raffreddare. Filtrare l'alcool e aggiungerlo allo sciroppo. Imbottigliare. Riposare per 2 mesi.

Liquore di Genziana

100 gr di radice fresca o 7° gr di radice secca, 1 l. di vino bianco (non dolce) 200 gr di alcool,, gr 200 di zucchero.

In un vaso di vetro, spezzettare la radice e infonderla nel vino per 30 giorni, avendo cura di agitare spesso il contenuto. Dopo filtrare il contenuto, spremendo le parti solide e aggiungere lo zucchero all'alcool. Lasciare riposare per 3 giorni. Filtrare nuovamente.

Si serve come digestivo.

Altro liquore di Genziana

Gr 40 di radice fresca o 25 di secca per litro di vino bianco, mezza stecca di cannella, gr 200 di alcool, gr 200 di zucchero. Lasciare a macerare le radici

spezzettate nel vino per 40 giorni, mescolando con frequenza. Filtrare e aggiungere lo zucchero e l'alcool. Far riposare per 3 giorni e filtrare di nuovo.

Liquore amaro digestivo della nonna (ricetta personale).

Ingredienti: gr 100 di radice secca di genziana maggiore o gr 200 se fresca, gr 50 di Centaurea minore, 2 litri di vino bianco, gr 450 di alcool a 90°, gr 400 di zucchero. *Lavorazione:* In un vaso di vetro a chiusura ermetica sistemare la radice spezzettata di genziana, le foglie e i fiori della centaurea minore e versarvi litri 2 di vino; chiudere e lasciare a macerare per 40 giorni, avendo cura di mescolare spesso.

Dopo 40 gg. Filtrare, avendo cura di spremere le parti solide; sciogliere lo zucchero in 300 gr di acqua calda, versare lo zucchero disciolto e l'alcool nel vino e lasciare riposare ancora per 5 giorni. Infine, se necessario filtrare ancora, altrimenti si versa il liquore in bottiglie e usare come amaro, tonico e digestivo.

Digestivo e tonico della nonna alla genziana e china

Ingredienti: 1 litro di vino, 15 gr di genziana maggiore, 30 gr di china rossa, scorza di una arancia, 3 gr di cannella, 125 gr di alcool a 90°. Pestare la radice di genziana e la corteccia di china, porla in un vaso di vetro e versarvi su l'alcool e lasciare a macerare per 36 ore. Aggiungervi la scorza di arancio, la cannella tritata e il vino e lasciare macerare per 28 giorni. Filtrare, mettere in bottiglia e conservare in luogo fresco.

Vino aromatico al cotogno

Per 50 kg di uva nera (Montepulciano, Barbera o altri vitigni di simile pregio)

Occorrono 5 kg di mele cotogne.

Sbucciare e affettare 5 kg di mele cotogne mature, spezzettarle e unirle alle uve pigiate finché il mosto vinifica. Spremere le vinacce e lasciarlo riposare per 40 gg. Dargli un travaso. Assaggiare per verificarne il sapore, avendo presente che se risulta poco aromatizzato si può aumentare l'aroma spezzettando un altro kg di cotogne e lasciarlo insaporire per altri 15 giorni, se troppo aromatizzato si può diluire aggiungendo un po' di vino. Lasciare riposare fino a Natale. Tramutare e il vino aromatico è pronto.

Vino aromatico alla cannella (cordiale)

In 1 litro di vino bianco (malvasia o moscato preferibilmente) spezzettare 60 gr di cannella, lasciando a macerare per 10 giorni. Filtrare.

Vino chinato (aperitivo)

Mettere a macerare 50 gr di corteccia di china pestata in 100 gr di alcool a 90° per 2 giorni. Filtrare e unire a litri 2,5 di buon vino bianco. Lasciare riposare per 5 giorni. Si serve un bicchierino prima dei pasti.

Limoncello. Ingredienti: 1 litro di alcool a 90°, 1 litro di acqua, 400 gr di zucchero, scorza di 5 limoni non trattati.

In un vaso di vetro mettere a macerare la scorza di cinque limoni in 1 litro di alcool a 90° per 48 ore. Sciogliere in 1 litro d'acqua calda 400 gr di zucchero, unire alla soluzione alcolica. Far riposare ancora per 36 ore. Filtrare e imbottigliare. Il liquore può essere consumato subito, però è meglio se si lascia riposare un paio di giorni.

Gelato casalingo (senza gelatiera). Ingredienti: 4 uova fresche, 150 gr di zucchero, 1 busta di panna, 1 bustina di vanillina, 1 pezzo di torrone al cioccolato, 1 bicchierino di cognac o altro liquore.

(Se si vuole al limone non mettere il torrone a cioccolato, ma il succo di limone oppure 2 bicchierini di limoncello).

Dopo aver spezzettato il torrone al cioccolato, mettere tutti gli ingredienti nel mixer, frullare per bene. Mettere tutto in un contenitore idoneo e porre nel freezer per mezza giornata e il gelato è pronto.

Fragolino (Liquore)

Ingredienti: 600 gr di fragole di bosco oppure 1 kg di fragole coltivate, gr 400 di zucchero, 1 l di alcool a 90°, 1 l di acqua.

Mettere le fragole a macerare nell'alcool per 48 ore. Scolare. Sciogliere lo zucchero in un litro d'acqua calda. Unire la soluzione alcolica allo sciroppo. Lasciare riposare ancora per 8 giorni. Filtrare. Far riposare ancora per 2 giorni e imbottigliare. Ottimo cordial da servire con pasticcini.

Liquore al timo: (tonico e digestivo)

In 400 gr di alcool a 90° mettere in infusione 40 gr di foglioline e fiori freschi per 30 giorni; chiudere ermeticamente, avendo cura di agitare il contenuto ogni paio di giorni. Dopo 30 giorni, filtrare il contenuto alcolico, avendo cura di spremere le erbe. Preparare uno sciroppo sciogliendo 600 grammi di zucchero in 800 grammi d'acqua, scaldando a fuoco lento e dando una leggera consistenza allo sciroppo. Lasciare raffreddare ed unire alla infusione alcolica, mescolando bene. Lasciare riposare per 30 giorni e poi servire.

N. B. -Con lo stesso procedimento si può preparare il liquore alla menta o al basilico.

Liquore di sorbe

Ingredienti: Sorbe gr 500 di frutti maturi, alcool a 90° gr 500, zucchero gr 400, acqua gr 400, 1 bacca di vaniglia.

Preparazione: **Lavare** ed asciugare con un panno le sorbe. In un capiente vaso di vetro a chiusura ermetica versarvi le sorbe tagliate in quattro parti.

Versarvi l'alcool e chiudere il vaso. Lasciare macerare per 30 giorni tenendo in luogo oscuro fresco in penombra, avendo cura di agitarlo ogni giorno.

Dopo 30 giorni, versare in un tegame l'acqua e metterla ad intiepidire, quindi avendo cura di tenere a fuoco basso il fornello, versarvi lo zucchero rimestando con un cucchiaino di legno fino a quando lo zucchero non sia bene disciolto. Versarvi la bacca di vaniglia. Rimestare e lasciare raffreddare.

Separare i frutti dall'alcool, avendo cura di strizzarli per bene.

Unire lo sciroppo alla soluzione alcoolica e fare riposare per una settimana. **Filtrare** nuovamente e versare in bottiglia. Infine fare **riposare per 2 mesi**.

Liquore di prugnoli (o Prugnolino)

Ricetta n° 1: Liquore di prugnone: Lavare ed asciugare 500 gr di prugnone e porle in vaso a chiusura ermetica cospargendo i frutti con 3 cucchiaini di zucchero; esporre il vaso al sole per 3 giorni; versare mezzo litro di alcool a 90° con alcuni chiodi di garofano oppure con una bacchetta di cannella e lasciare ancora in luogo caldo per 15 giorni, avendo cura di agitare ogni tanto. Prendere il vaso e spostarlo in un luogo fresco (cantina possibilmente) e lasciarlo ancora per 45 giorni. Al termine filtrare il contenuto e aggiungere acqua sterilizzata fino a raggiungere un litro di liquore. Se si desidera un liquore più dolce, si può aggiungere qualche cucchiaino di zucchero sciroppato nell'acqua sterilizzata. Lasciare ancora maturare per circa tre mesi e quindi utilizzare a bicchierini.

Ricetta n°2 - Ingredienti: 1 Kg di bacche di prugnolo, 1 l. di vino bianco trebbiano, 1 l. d'alcool a 90°, 500 gr di zucchero, mezza stecca di cannella.

In un vaso a chiusura ermetica versarvi 1 kg di bacche di prugnolo lavate ed asciugate, 1 litro di alcool, mezza stecca di cannella, chiudere ermeticamente e mettere a macerare per 30 giorni.

Al termine della macerazione, colare il liquido alcolico, avendo cura di strizzare i frutti solidi. In un tegame versare il vino e lo zucchero e scaldare leggermente senza farlo bollire per consentire allo zucchero di sciogliersi completamente. Lasciare freddare e unire all'alcool. Lasciare riposare per una settimana.

Al termine filtrare ed imbottigliare. Lasciare riposare il liquore per 1 o 2 mesi prima di servire in bicchierini.

Ricetta n°3: Ingredienti: 1 litro di alcool a 95°. 600 gr di zucchero, 800 gr di bacche di prugnolo, 600 gr di acqua, 5 chiodi di garofano.

In un vaso a chiusura ermetica sistemare le bacche debitamente lavate ed asciugate, i chiodi di garofano e versarvi l'alcool. Chiudere il vaso e lasciare macerare per 30 giorni. Scuotere il contenuto una volta al giorno.

Al termine della macerazione, separare la parte solida dall'alcool, avendo cura di strizzare i frutti per non far disperdere le sostanze.

In un tegame versarvi l'acqua e lo zucchero e scaldare leggermente finché lo zucchero non sia ben disciolto. Freddare e unire alla parte alcolica. Filtrare e versare in bottiglia. Fare riposare per un mese e servire in bicchierini.