

Preparazione della "Genziana" (Ricetta fornita cortesemente dalla sorella di Giorgio 3°)

Ingredienti (per 5 litri di liquore):

1,5 hg di radice di genziana grattugiata

4 litri di vino bianco secco

scorza di arancio amaro a piacere

700 g di zucchero

900 g alcool a 95°

Procedimento:

Mettere in infusione la radice nel vino bianco, aggiungendo eventualmente la scorza di arancio amaro, e tenere in infusione per 45 giorni, rimestando ogni giorno. Alla fine filtrare ed aggiungere lo zucchero e l'alcool. Far riposare per un mese e poi filtrare definitivamente.

Il liquore prodotto può essere riposto in un bottiglione da 5 litri.