



[www.serrata.info](http://www.serrata.info)

### ***Liquore di mandarini***

*La buccia di 5 mandarini appena raccolti*

*gr. 500 di alcool da liquore*

*gr. 300 di zucchero*

*gr. 200 di acqua.*

### **PROCEDIMENTO:**

Lascia macerare, al buio e per quindici giorni, in mezzo litro di alcool la buccia dei mandarini tagliata molto sottilmente nella parte gialla più esterna.

Trascorso questo periodo togli le scorzette dall'alcool e mettile in un candido panno di lino, strizzale e fanne ricadere il liquido nell'alcool stesso.

Fai sciogliere e bollire per un po' lo zucchero nell'acqua; poi lascialo raffreddare bene e versaci dentro l'alcool.

Filtra il liquido ottenuto, usando la carta bibula e imbottiglia.

Con le dosi indicate otterrai un litro circa di liquore.