

## Il Limoncello

**Author:** Redazione Ischia.it



Il limoncello o limoncino è un liquore dolce ottenuto dalla macerazione in alcool delle scorze del limone ed eventualmente di altri agrumi, miscelata in seguito con uno sciroppo di acqua e zucchero.

**Further images:**

### Preparation

Lavare i limoni, asciugarli, tagliare la buccia molto sottilmente e metterla in infusione nell'alcool in una bottiglia a collo largo tappata. Dopo due o tre giorni, con l'acqua e lo zucchero preparare uno sciroppo di zucchero (far bollire lo zucchero nell'acqua girando finché il liquido non diventi filante) e farlo raffreddare  
separare l'alcool dalle bucce di limone, filtrarlo e mescolarlo con lo sciroppo di zucchero e lasciare raffinare almeno un mese prima di berlo.



### Notes

No Description available

<b>Preparation time</b>	30 min	<b>Difficulty</b>	very simple
<b>Portions</b>	1 portion	<b>Amount</b>	
<b>Country/Region</b>		<b>Costs per portion</b>	