



*I liquori della  
nonna*



## Il Cetto Foglie della Giovanna (Bari)

- 100 foglie di anemone
- 1 bottiglia buon vino rosso corposo e fermo.
- $\frac{1}{2}$  kg. zucchero
- alcool 90°

Lavare e asciugare le foglie d'anemone (il mese di agosto è ideale per la raccolta)

Una volta asciutte metterle in un vaso a chiusura ermetica dopo aver ricoperto con una bottiglia di vino rosso, buono, corposo, e fermo.

Lasciare in infusione per 6 giorni.

Al termine colare il vino in un tegame e dopo aver strizzato bene le foglie, eliminarle.

Aggiungere mezzo chilo di zucchero e bollire per qualche minuto mescolando per farlo sciogliere. Lasciar raffreddare e aggiungere mezzo litro di alcool a 90°.

Subseguente e lasciar riposare almeno 15 g.

Se si riesce a conservare per alcuni mesi l'anemone diventerà più intenso.

# "Liquore di cioccolato"

- 250 gr. alcool 90°
- 250 gr. cacao amaro in polvere
- 1 Kg zucchero
- 1 piccolo pezzo di vaniglia
- 100 cl. latte.



Mettere sulla fiamma al minimo, in un  
teppale antiaderente, latte, zucchero,  
vaniglia, e cacao precedentemente  
mescolati a freddo.

Lasciate bollire il miscuglio per soli 3',  
poi toglietelo dal fuoco e fatelo  
raffreddare.

Quando sarà freddo, unire l'alcool,  
mescolando bene; dovete ottenere un  
liquido cremoso.

Versatelo in una bottiglia ben chiusa.

Potete consumare il liquore dopo  
una settimana di riposo.

## "Lette di gallina"

- $\frac{1}{2}$  litro latte
- 500 g. zucchero
- Vanilline
- 4 nomi d'uovo
- 150 g. alcool 96°
- Mezzo bicchiere marsala.



Bollire il latte insieme alla vanilline e allo zucchero

For raffreddore

Shentare i nomi d'uovo

Versare lentamente il latte sui nomi shentati e mescolare bene.

Mettere in bottiglie, ben chiuse, conservare in luogo fresco.

Prima di servire agitare le bottiglie

## Il Verveine della giovanna (Boni)

• 70 gr. di verbeine (velpamente chiamate "erbe leipie")

Mettere a macerare la verbeine in 3 etti di alcool 95°, la buccia di un limone, 3 etti di zucchero, in un vaso di vetro per 40 ore.

Al termine far ballare 3 etti di acqua con 3 etti di zucchero per 5'.

Trasferire dal vaso di vetro le foglie di verbeine messe a macerare e versarvi l'acqua zuccherata.

Filtrare il tutto dopo 3 giorni.



## Liquore di Uovo

Procurarsi un litro di grappa di buona qualità ed immergervi 200 gr. di uovo appena cotti, un pezzetto di cannella e due sprachi di limone con buccia.

Esporre alla luce del sole per un paio di settimane, dopodiché riporre in un luogo buio per circa un mese. Trascorso tale periodo filtrare accuratamente il tutto e conservare in luogo fresco al riparo della luce per almeno due mesi prima di poterlo consumare.



## Il liquore al cocco della Line

- 400 g. polpa di cocco grattugiata (le si trova già pronta al supermercato)  
Se si desidera un liquore più cremoso aumentare la dose anche di 100 o 200 g.
- 400 g. zucchero
- 1 litro di latte
- 200 ml di panna da montare
- 250 ml di alcool 95°  
se si desidera un liquore meno forte,  
usare 200 ml di alcool.

Mettere latte, panna e zucchero in una pentola grande.

Per cuocere per 5' sempre mescolando con un cucchiaino di legno, a fuoco dolce.

Versare tutto il cocco e continuare la cottura per altri 10' sempre a fuoco molto basso.

Prendere un altro contenitore e porre al colino schiacciando bene il composto.

Al termine lasciare raffreddare e quindi versare l'alcool.

Miscelare bene ed imbottigliare.

Lasciar riporre fuori del frigorifero almeno per qualche giorno.





## Il liquore alla liquirizia della Giovanna (Boni)

- 100 gr. polvere di liquirizia finissima
- 200 gr. vino bianco secco o vermut
- 200 gr. alcool 90°
- 200 gr. zucchero
- 600 gr. acqua.

Scaldare l'acqua in un tegame e aggiungere la polvere di liquirizia, lo zucchero, e mescolare fino a allo scioglimento completo.

lascia raffreddare ed aggiungere l'alcool e il vino o il vermut.

Mescolare bene poi versare il liquore nelle bottiglie di vetro e tappare.

Per l'uso almeno per una settimana prima di servirlo.



## Lo Sburdon di don Cesare (Castagnetti)

Per 3 Kf. di mele cotogne

- 1 litro di alcool puro 95°
- 7 etti zucchero.

Lavare le mele, sbucciarle e grattugiarle con la "vecchia" grattugia (no elettrica)

Mettere le mele grattugiate in un vaso chiuso ermeticamente

Lasciar macerare per 48 ore.

Al termine passare le mele allo schiacciapotere e con "olio di pomito"

Mettere il sugo ricavato nel vaso con l'alcool, zucchero, 2 chiodi garofani, un pezzo di cannella, un po' di buccia di limone (solo parte gialla e non bianca).

Lasciar macerare fino a Natale o almeno per 3 mesi.

Filtere il tutto.

Se si prepara anno per anno, diventa sempre più buono.

Quando lo bevete... fessetemi!!!

## "Lette di vecchia"

- 400 ml. di latte
- 300 gr. zucchero
- 200 fl. alcool 95°
- $\frac{1}{2}$  gr. vaniglia
- mezzo limone tagliato a piccoli pezzi



Portare a bollire il latte e lasciar raffreddare  
Aggiungere 200 gr. di zucchero e farlo sciogliere  
Unire il resto degli ingredienti e riporre  
il tutto in un vaso di vetro e chiudere  
ermeticamente.

Lasciar macerare per quindici giorni, e imbottire  
ogni tanto il vaso.

Filtere ed imbottire  
Conservare in frigorifero.



*Raccolta fatta dalla Compagnia dei baloss  
dicembre 2013*

