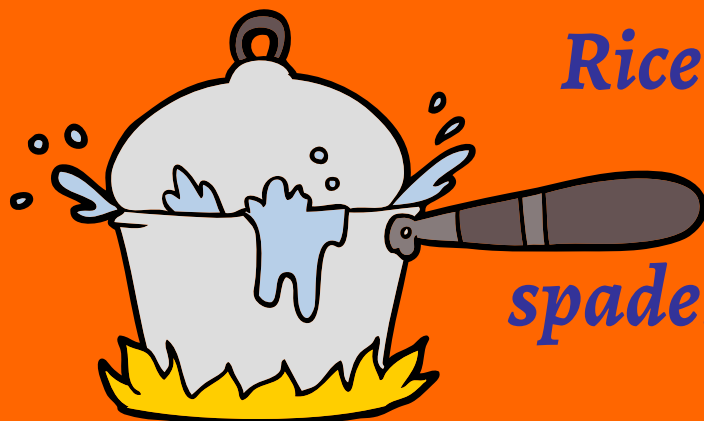




**Sciropo
di
limoni**



*Ricettando
e
spadellando...*

Ingredienti per 1 litro

- 8 limoni (per 1 litro di succo)
-
- 500 gr di zucchero

ATTENZIONE

Imbottigliando lo sciroppo bollente in bottiglie sterilizzate ancora calde, chiudendole e lasciandole raffreddare otterrete uno sciroppo adatto alla lunga conservazione. Una volta aperto lo sciroppo deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 1 settimana. Valutate quindi i consumi, volendo potrete imbottigliarlo in bottiglie più piccole, più facili da consumare.

Preparazione

- lavare accuratamente i limoni, strofinando bene le bucce e facendo attenzione a ripulirli dalla impurità che possono annidarsi nei pori della buccia stessa. Pelate le scorze e tenetele da parte. Man mano spremete anche i limoni.
- Filtrate il succo dei limoni: dovrete recuperare 1 litro di succo.
- Mettete il succo dei limoni insieme allo zucchero in un pentolino, fate sciogliere lo zucchero a fuoco basso.
- Quando lo sciroppo si sarà riscaldato aggiungete anche le scorze, portate a bollore e fate sobbollire per circa 5 minuti. Mescolatelo spesso per evitare che imbrunisca.
- Colate lo sciroppo dalle scorze ed imbottigliatelo ancora bollente in bottiglie sterilizzate ancora molto calde.
- Sigillare le bottiglie e farle raffreddare. Quando saranno fredde si sarà creato il sottovuoto e potrete conservare lo sciroppo in luogo fresco e asciutto fino a 12 mesi. Lo sciroppo è pronto.
- Utilizzo: raffreddatelo in frigorifero, preparate una miscela con 1/3 di sciroppo e 2/3 di acqua fredda (naturale o frizzante a scelta).