

Готовим вместе с Нямой

Лимончелло / Limoncello — итальянский лимонный ликёр

Лимончелло / Limoncello - итальянский лимонный ликёр

2009-04-20 23:23:48



В этом году (2011) я была в Италии и привезла оттуда их знаменитые лимоны! И поэтому я решила обновить пост.

Впервые Лимончелло я сделала себе на День рождения и с тех пор хотя бы одна бутылочка этого потрясающего ликёра всегда припасена у меня для праздников, неожиданных гостей и для выпечки. Кстати, пробовала в Неаполе мороженое сверху политое густым Лимончелло и видела щербет с Лимончелло в чашечке из лимона.... я обязательно это повторю! =)

В Италии Лимончелло продаётся везде - от крупных супермаркетов, до малюсеньких рынков, и я их понимаю, ведь лимоны у них потрясающие: сладкие, насыщенные, яркие!

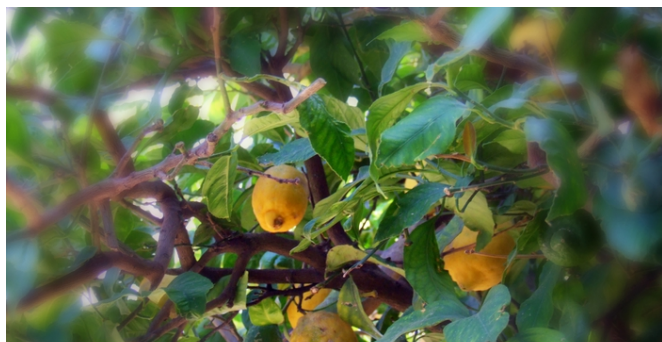
Сейчас по интернету ходит упрощённая версия Лимончелло. Это ужасно! Перекручивают лимоны (с кожурой), добавляют сахар и водку (о, ужас)! И потом жалуются, что он горчит. Нет! Настоящий Лимончелло не горчит! Да и делается он совсем просто. "Вкусный, ароматный, он хорош и в качестве аперитива для повышения аппетита, и как средство для улучшения пищеварения после богатой трапезы. В состав напитка входят спирт, вода и сахар. Ликёр употребляют и в чистом виде, как диджестив и как столовый напиток или десерт, и как компонент коктейлей. Лимончелло пьют охлаждённым, из маленьких высоких рюмок, куда иногда добавляют лёд."

Нам понадобится: 500 мл 95% спирта

500 г сахара

650 мл чистой воды (лучше всего взять бутилированную)

8-10 лимонов



Готовим вместе с Нямой

Лимончелло / Limoncello — итальянский лимонный ликёр

Лимоны хорошо промываем чистой губкой для посуды и осторожно срезаем цедру ножом для овощей, чтобы не задеть белую часть под цедрой, иначе ликёр будет горчить.



Лимонную цедру кладём в стеклянную банку или бутылку с широким горлом. Добавляем спирт, плотно закрываем крышкой и ставим в тёмное место на 10 дней. Периодически встряхиваем. Через 10 дней варим сироп сироп:

В кастрюлю высыпаем сахар, добавляем воду, доводим до кипения и, постоянно помешивая, варим 5 минут, чтобы сироп слегка загустел. Готовый сироп полностью остужаем.

Лимонную настойку и остывший сироп процеживаем через марлю в одну посуду. Лимонную цедру хорошо отжимаем и выбрасываем. За время настаивания на спирту она станет практически белой. Всё хорошо перемешиваем и разливаем по бутылкам.

Лимончелло настаиваем еще 5 дней, за это время напиток станет мягче, спирт не будет так сильно чувствоваться.

Перед употреблением ликёр обязательно стоит подержать в морозилке, ледяной он намного вкуснее.

И ещё один актуальный вопрос - куда деть 10 лимонов без кожуры?

Можно сделать [витаминовую смесь](#), [лимонный пирог](#) или же просто смешать лимоны с сахаром и есть их с чаем или добавлять в выпечку!

Хороших вам праздников!

© www.njama.ru