

LA MELA DI BELFIORE

STORIA

Mele antiche e dal sapore inconfondibile rendono l'affascinante comune di Belfiore, ancora più interessante.

Da queste parti, infatti, il Melo dona ottimi frutti sin da epoca romana.

La mela di Belfiore si distingue per elevata croccantezza, bassa acidità, aroma spiccato ed ottimo equilibrio gustativo.

Viene consumata cruda ma trova ottimo impiego anche cotta al forno, bollita, grattugiata, in succo come bevanda e come base per dolci e liquori.



LIQUORE ALLA MELA

E' uno sfizioso liquore fatto in casa,
semplice e goloso.
Perfetto come digestivo, dolce e
aromatico

Ingredienti

- 350 g bucce di mele bio
- 250 ml alcol puro
- 300 ml acqua
- 200 g zucchero
- 1 cannella in stecca



PROCEDIMENTO



Mettete le bucce delle mele in un barattolo di vetro e aggiungete la stecca di cannella.



Versate l'alcol nel barattolo, richiudetelo e fate riposare tutto per quindici giorni in un luogo fresco e buio, agitando il barattolo una volta al giorno




Al termine del tempo di riposo mettete lo zucchero e l'acqua in un pentolino; dopodichè portatelo sul fuoco e mescolate facendo sciogliere lo zucchero, quindi portate il composto a bollore.





Abbassate la fiamma e lasciate sobbollire per cinque minuti, quindi spegnete e lasciate raffreddare completamente

PROCEDIMENTO



 Filtrate il composto di mele e alcol e aggiungetelo allo sciroppo preparato.

 Mescolate a fondo, filtrate nuovamente e imbottigliate il vostro liquore alle mele.

 Conservatelo in un luogo fresco e buio, aspettando preferibilmente quindici giorni per consumarlo.

 Una volta aperta la bottiglia di liquore con le mele va conservata in frigorifero.