

## Ratafia' *(Bevande e liquori)*

### Preparazione

Mettere il tutto a fermentare in un "boccione" o in una damigiana spagliata di vetro. Tappare bene con un turacciolo di "pezze" tenendolo ben fermato. Esporre il recipiente all'aria, giorno e notte, per 40 giorni, scuotendo di tanto in tanto il contenuto. Dopo questo periodo di fermentazione il liquido va filtrato più volte. Infine, per ogni litro di liquido, aggiungere un chilo di zucchero e 250 gr di alcool da liquore. Attendere ancora qualche giorno, avendo cura di scuotere il liquido ogni tanto, e quindi imbottigliare e lasciare riposare per altri 40 giorni in luogo buio, asciutto e fresco.

### Informazioni

**Preparazione** 115200 minuti

**Dosi per** 4 persone

**Difficoltà** Facile

## la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Amarene** (1 chilo di amarene ben mature)

**Vino rosso** 500 millilitri

**Nocciole** (aggiungere qualche manciata di semi ricavati dai noccioli schiacciati delle amarene)

**Cannella**

**Chiodi di garofano**

**Coriandolo** (semi)