

SCIROPPO DI SAMBUCO

INGREDIENTI

- 2 litri di acqua
- 2 chilogrammi di zucchero
- 2 limoni
- 50 grammi di acido citrico (in farmacia)
- 20 ombrelle grandi di fiori di sambuco

COME SI FA:

- 1) Far sciogliere lo zucchero nell'acqua calda
- 2) Lasciare raffreddare
- 3) Aggiungere l'acido citrico, i limoni lavati, tagliati a pezzettini e i fiori, avendo cura di staccare i peduncoli verdi il più possibile
- 4) Lasciare macerare per 2 giorni in frigo o in luogo fresco
- 5) Filtrare e imbottigliare. Conservare in frigorifero o in luogo fresco.

CONSUMARE LO SCIROPPO, DILUENDOLO CON ACQUA NATURALE O GASATA, SECONDO I GUSTI.