

Ricetta Idromele

Ingredienti

- 1 litro di alcool alimentare 95%
- 1 kg miele millefiori o acacia (dipende dai gusti)
- 3 litri di acqua naturale
- 2 bacchetti di cannella (6 grammi circa)
- 20 chiodi di garofano (1,5 grammi)
- scorza di un limone possibilmente biologico e scorza edibile

Preparazione

1° Step: Nella bottiglia dell'alcool o in altro contenitore di vetro sufficientemente capiente inserire la cannella, i chiodi di garofano e scorza di limone (solo scorza senza la parte bianca altrimenti renderà amaro il macerato). Sigillare e lasciare riposare per 10 giorni.

2° Step: In una pentola capiente versare 3 litri d'acqua naturale e 1 kg di miele, fare bollire a fuoco lento fino a quando il volume non si riduce a metà. Lasciare freddare quindi aggiungere il macerato precedentemente filtrato, mescolare accuratamente e imbottigliare. Lasciare riposare qualche giorno prima di consumare.

Conservare al buio in cantina

NB. La ricetta che vi ho presentato è la variazione alcolica dell'idromele, infatti la ricetta originaria prevede la fermentazione di acqua, miele e lieviti; si tratta di un procedimento piuttosto lungo e laborioso rispetto ai soli 12 giorni necessari per gustare la presente ricetta.