

הלימונצ'לו של "ג'ואנה"





האישה בשחור הינה ג'ואנה:
בעלת בית מלון משפחתי בסורנטו,
מקום בו התארחנו כשבוע.

במהלך השהייה ביקשנו ממנה המלצה לחנות
בה נוכל לרכוש לימונצ'לו איכותי,
פחות מסוכר ויותר אלכוהולי.

כאן ג'ואנה לא הבינה שעשתה "טעות איומה"
וסיפרה לנו שהיא מכינה בדיוק "את זה"...

ומאז הכול היסטוריה...



SORRENTO - Johanna Park Hotel



המצרכים הדרושים

10 לימונים יפים
1 ליטר אלכוהול 95%
1.30 ליטר מים
350 גרם

אופן ההכנה

גירוד קליפת הלימונים (הצהוב בלבד)
השרייתם בתוך האלכוהול במקום אפל וקר למשך 10 ימים

הרתחת המים עד לביעבוע
הוספת הסוכר בלבד ובחישה
קירור המים עם הסוכר
הוספה של האלכוהול עם קליפות הלימונים, השרייה ובחישה
סינון הקליפות
מזיגת הלימונצ'לו לתוך כלים סגורים

(*) הואיל והלימונים של סורנטו גדולים ויפים ומקורביי ואני מעדיפים לימונצ'לו יותר
אלכוהולי ופחות מסוכר, אני עושה זאת עם 12-15 לימונים ומוריד את מינון הסוכר
ל-300 גרם

(**) ניתן לנצל את הלימונים עצמם לעשיית מיץ משומר-מוקפא

בהצלחה!!!