

LIQUORE

## Liquore Cremoso al Melone



### Ingredienti per circa 2lt di liquore :

800gr Melone Retato o Cantalupo (pulito)  
1/2 Lt. latte  
1/2 Lt. Panna  
1/2 Lt. Alcool  
1/2 Kg Zucchero  
Vaniglia (opzionale)

### Procedimento

Lasciate il melone spezzettato ricoperto dall'alcool per due settimane in luogo fresco ed asciutto.

Trascorso il tempo versate il latte, la panna, e lo zucchero (anche l'eventuale Vaniglia) in un padellino e scaldate sul fuoco. Quando inizia il bollore spegnete e fate freddare. Nel frattempo frullate molto bene il melone nell'alcool e passatelo almeno un paio di volte al colino con l'aiuto di un mestolo di legno in modo da lasciare nel colino solo la polpa. Unite i due composti.

Conservate una notte in frigo. Il giorno dopo è consigliabile filtrare prima di imbottigliare definitivamente. Conservate le bottiglie in congelatore per almeno una settimana prima di consumare.

A questo punto il **Liquore Cremoso al Melone** è pronto. Ricordate di agitare bene prima dell'uso e di servirlo ben ghiacciato.

### Note e Suggestimenti

Per un colore più intenso si può utilizzare un colorante alimentare.