



Consigli:

Per un risultato ottimale, si raccomanda di utilizzare limoni non trattati chimicamente, con scorza spessa ma molto succosi.

Perché far bollire ancora lo sciroppo dopo averlo filtrato?

Quest'operazione è importante per garantire la perfetta conservazione dello sciroppo. Infatti, invaseremo il liquido bollente in bottigliette sterilizzate (la cui temperatura deve essere identica a quello dello sciroppo).

Ingredienti

Scorza di 3 limoni e 500 ml di succo di limone non trattato, 250 g di zucchero

Preparazione sciroppo di limone fatto in casa

1. Lavare 10 limoni in acqua corrente fredda ed asciugarli per bene.
2. Spremere i limoni e pesare il succo: il peso del succo deve essere di 500 ml.
3. Versare il succo di limone in un pentolino ed aggiungere una quantità di zucchero pari alla metà del peso dei limoni (250 gr, in questo caso): accendere il fuoco e grattugiarvi la scorza di 2 grossi limoni.
4. Mantenere l'ebollizione per alcuni minuti, avendo cura di mescolare spesso per evitare di far caramellare lo zucchero.
5. Togliere il liquido dal fuoco e filtrare attraverso una garza sterile o con un colino a maglie strette.
6. Bollire nuovamente lo sciroppo per alcuni minuti.
7. Sterilizzare due bottigliette dalla capacità di 250 ml, lasciandole bollire in acqua per 20 minuti.
8. Rimuovere bottigliette e tappi dall'acqua ed invasare immediatamente con lo sciroppo ancora caldo.
9. Lasciar raffreddare a temperatura ambiente fino al sigillo del tappo.
10. Lo sciroppo di limone si conserverà perfettamente per 10-12 mesi.