

In Cucina

29 Ricette di
Grappe Aromatizzate

1.	Grappa agli Aghi di Abete	3
2.	Grappa ai Fichi.....	3
3.	Grappa ai Mirtilli	4
4.	Grappa al basilico e limone	4
5.	Grappa al Corbezzolo	5
6.	Grappa al Corniolo	5
7.	Grappa al Cren	6
8.	Grappa al Kummel	6
9.	Grappa al Mandarino.....	7
10.	Grappa al miele e Betulla	7
11.	Grappa al Miele.....	8
12.	Grappa al Ribes Rosso.....	8
13.	Grappa all'Abete Rosso	9
14.	Grappa all'Aglio.....	9
15.	Grappa all'Angelica	10
16.	Grappa all'Arancia	11
17.	Grappa all'Assenzio.....	11
18.	Grappa all'Eucalipto.....	12
19.	Grappa all'Uvaspina.....	12
20.	Grappa alla Camomilla Aromatizzata.....	13
21.	Grappa alla Camomilla.....	14
22.	Grappa alla Corteccia di Betulla	14
23.	Grappa alla Ruta	15
24.	Grappa alle Albicocche	15
25.	Grappa alle Fragoline di Bosco	16
26.	Grappa alle Pere.....	16
27.	Grappa Arancia e Caffè.....	17
28.	Grappa Dolce al Caffè'	17
29.	Grappa Sette Virtù	18

1. Grappa agli Aghi di Abete

Ingredienti

1,5 l Grappa

15 Germogli di Abete Bianco

5 Cucchiaini di Zucchero

Istruzioni

- Mettere i germogli di Abete Bianco in un vaso con lo zucchero per 3 giorni.
- Trascorsi i 3 giorni coprire con la grappa.
- Lasciare in infusione per un mese.
- Filtrare, imbottigliare e fare maturare per mesi prima di consumare.

2. Grappa ai Fichi

Ingredienti

1 L Grappa Bianca

700 g Fichi Secchi

100 g Zucchero semolato

1 buccia di un limone

Istruzioni

- Mettere i fichi tagliati in due e la buccia di limone in un vaso o una bottiglia con la grappa e lo
- zucchero.
- Lasciare riposare il tutto per 1 mese.
- Trascorso un mese filtrare tutto ed imbottigliare.
- Lasciare riposare per 1 mese prima di consumare.

3. Grappa ai Mirtilli

Ingredienti

750 g Grappa

200 g Zucchero semolato

2 Chiodi di Garofano

250 g Mirtilli

1 buccia di un limone (non trattato)

Istruzioni

- Mettere tutti gli ingredienti in un vaso o una bottiglia con la grappa.
- Lasciare riposare il tutto per 1 mese.
- Trascorso un mese _ltrare tutto ed imbottigliare.
- Lasciare riposare per 1 mese prima di consumare.

4. Grappa al basilico e limone

Ingredienti

1 L Grappa

30 Foglie Basilico

1 Buccia di u limone non trattato

3 Cucchiari Zucchero semolato

Istruzioni

- Mettere il basilico e la buccia di limone in un vaso e lasciare macerare pere 2 giorni.
- Aggiungere la Grappa e lasciare in infusione per 4 settimane.
- Filtrare, imbottigliare e fare riposare per 2 mesi.

5. Grappa al Corbezzolo

Ingredienti

1 L Grappa

400 g Frutti di Corbezzolo maturi

Istruzioni

- Pestare leggermente i frutti di corbezzolo, metterli in un vaso ed aggiungere la grappa.
- lasciare macerare al sole per una settimana.
- Filtrare,imbottigliare e fare maturare per 4 mesi prima di consumare.

6. Grappa al Corniolo

Ingredienti

1 L Grappa

30 Drupe mature di Corniolo

2 Cucchiaini di Zucchero

Istruzioni

Mettere le drupe di corniolo e lo zucchero in un vaso e lasciare macerare per 3 giorni.

Versare la grappa nel vaso e lasciare macerare per 3 mesi.

Filtrare, imbottigliare e lasciare maturare per un mese prima di consumare.

7. Grappa al Cren

Ingredienti

1 L Grappa

1 Radice di Cren

2 Cucchiaini di Zucchero

Istruzioni

Pelare e schiacciare la radice di Cren.

Mettere in vaso la radice con lo zucchero per una giornata.

Aggiungere poi la Grappa.

Lasciare macerare per un mese.

Filtrare, imbottigliare e lasciare riposare per 2 mesi prima di consumare.

8. Grappa al Kummel

Ingredienti

1 L Grappa

1 Cucchiaino di semi di Cumino

2 Cucchiaini di Zucchero

Istruzioni

Versare tutti gli ingredienti in un vaso e fare macerare per 2 mesi.

Filtrare, imbottigliare e fare riposare per un mese prima di consumarlo.

9. Grappa al Mandarino

Ingredienti

1 l Grappa

1 Mandarino

1 buccia di arancia non trattata

1 buccia di un limone (non trattato)

2 Chiodi di Garofano

Istruzioni

Mettere il mandarino, le scorze degli agrumi e i chiodi di garofano a macerare nella grappa in un

luogo caldo per 10 giorni .

Trascorsi i 40 giorni _ltrare, imbottigliare e fare maturale per 2 mesi prima di consumare.

10. Grappa al miele e Betulla

Ingredienti

1 L Grappa

10 Foglie di Betulla

3 Cucchiari Miele

Istruzioni

Mettere le foglie di Betulla e metà della grappa a macerare per 3 settimane.

Trascorse le tre settimane, sciogliere il miele nella restante grappa ed unire al composto macerato e filtrato.

Imbottigliare e fare riposare per 2 mesi prima di consumare.

11. Grappa al Miele

Ingredienti

750 g Grappa Bianca

350 g Miele di Tiglio

1 buccia di un limone (non trattato)

1 Chiodi di Garofano

Istruzioni

1. Mettere tutti gli ingredienti in un vaso o una bottiglia con la grappa, avendo cura di allentare il miele con un bicchiere di grappa.
2. Lasciare riposare il tutto per 2 mese.
3. Trascorso un mese _ltrare tutto ed imbottigliare.
4. Lasciare riposare per 15 giorni prima di consumare.

12. Grappa al Ribes Rosso

Ingredienti

1 L Grappa Bianca

100 g Ribes Rosso

50 g Zucchero semolato

1 buccia di un limone (non trattato)

Istruzioni

Mettere tutti gli ingredienti in un vaso o una bottiglia con la grappa.

Lasciare riposare il tutto per 1 mese.

Trascorso un mese filtrare tutto ed imbottigliare.

Lasciare riposare per 2 mesi prima di consumare.

13. Grappa all'Abete Rosso

Ingredienti

2 l Grappa

12 Coni di Abete Rosso

5 Cucchiaini di Zucchero

Istruzioni

Mettere i coni di Abete Rosso in un vaso con lo zucchero per 3 giorni.

Trascorsi i 3 giorni coprire con la grappa.

Lasciare in infusione per un mese.

Filtrare, imbottigliare e fare maturare per mesi prima di consumare

14. Grappa all'Aglio

Ingredienti

750 g Grappa

200 g Aglio

1 buccia di un limone (non trattato)

Istruzioni

1. Mettere l'aglio sbucciato e la buccia di limone in un vaso o una bottiglia con la grappa.

2. Lasciare riposare il tutto per 1 mese in un posto soleggiato.

3. Trascorso un mese filtrare tutto ed imbottigliare.

4. Lasciare riposare per un mese prima di consumare.

15. Grappa all'Angelica

Ingredienti

1 L Grappa

100 g Foglie di Angelica

2 Chiodi di Garofano

1 Stecca di Cannella

Zucchero

Istruzioni

Mettere le foglie di Angelica in un vaso o altro contenitore e farla macerare per 2 giorni con due cucchiaini di zucchero.

Aggiungere la grappa, un pezzetto di cannella ed i chiodi di garofano e lasciare a macerare per 10 giorni.

Filtrare, imbottigliare e lasciare riposare per 2 mesi prima di consumare.

16. Grappa all'Arancia

Ingredienti

1 l Grappa

Scorza di 3 Arance

30 g Zucchero

Istruzioni

Fare macerare le bucce d'Arancia, la grappa e lo zucchero per 6 settimane in un posto assolato.

Filtrare ed imbottigliare.

Lasciare maturare per 3 mesi prima di consumare.

17. Grappa all'Assenzio

Ingredienti

1 L Grappa

1 Rametto Assenzio con _ori non sbocciati

1 Rametto Issopo

4 Cucchiari Zucchero

Istruzioni

Porre i rametti di issopo e di assenzio in un vaso con lo zucchero e lasciare macerare per 2 giorni.

Unire la grappa e fare macerare per 15 giorni.

Filtrare e imbottigliare.

Fare riposare per 3 mesi prima di consumarla.

Filtrare nuovamente se necessario.

18. Grappa all'Eucalipto

Ingredienti

1,5 L Grappa

20 Foglie Eucalipto

3 Cucchiaini di Zucchero

1 Cucchiaino di Miele

Istruzioni

Spezzare le foglie di Eucalipto e metterle in un vaso con lo zucchero e la grappa.

Lasciare macerare per 1 mese.

Sciogliere lo zucchero in un po' d'acqua ed aggiungerlo agli altri ingredienti.

Lasciare macerare per 2 settimane.

Trascorso questo tempo, filtrare, imbottigliare e fare maturare per un mese.

19. Grappa all'Uvaspina

Ingredienti

1 L Grappa

200 g Uvaspina

1 buccia di un limone (non trattato)

Istruzioni

1. Mettere tutti gli ingredienti in un vaso o una bottiglia con la grappa tagliando in due gli acini di

uvaspina.

2. Lasciare riposare il tutto per 2 mese.

3. Trascorso un mese filtrare tutto ed imbottigliare.

4. Lasciare riposare per 1 mese prima di consumare.

20. Grappa alla Camomilla Aromatizzata

Ingredienti

- 2 L Grappa
- 250 g Acqua
- 200 g Zucchero
- 25 g Fiori di Camomilla
- 20 g Scorze di Limone
- 20 g Scorze di Arancia
- 15 g Calamo Aromatico
- 10 g Anice Stellato
- 10 g Bacche di Ginepro
- 8 g Cumino

Istruzioni

Mettere tutti gli ingredienti a macerare nell'alcool per 20 giorni.

Trascorso questo periodo fare uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero ed aggiungere l'alcool filtrato.

Lasciare riposare per 2 mesi prima di consumare.

21. Grappa alla Camomilla

Ingredienti

1 L Grappa

30 Fiori di Camomilla

2 Cucchiaini di Zucchero

Istruzioni

Fare macerare tutti gli ingredienti in un vaso a chiusura ermetica.

Filtrare, imbottigliare e fare riposare un mese prima di consumare.

22. Grappa alla Corteccia di Betulla

Ingredienti

1 L Grappa

Corteccia di Betulla

4 Cucchiaini Zucchero semolato

Istruzioni

Grattare via la parte esterna della corteccia di betulla e ridurla in frammenti lunghi circa 3 cm

(circa una decina).

Mettere la corteccia, lo zucchero e la grappa in un vaso a tenuta stagna e fare macerare al sole per

15 giorni e poi in un luogo fresco e all'ombra per 2 mesi.

Filtrare, imbottigliare e fare maturare per 2 mesi.

23. Grappa alla Ruta

Ingredienti

1 L Grappa Bianca

1 Rametto di Ruta

Istruzioni

1. Mettere tutti gli ingredienti in un vaso o una bottiglia con la grappa.
2. Lasciare riposare il tutto per 1 mese.
3. Trascorso un mese filtrare tutto ed imbottigliare.
4. Lasciare riposare per 2 mesi prima di consumare.

24. Grappa alle Albicocche

Ingredienti

750 g Grappa Bianca

500 g Albicocche

1 Stecca di Cannella

2 Chiodi di Garofano

1 buccia di un limone (non trattato)

Istruzioni

1. Mettere tutti gli ingredienti (le albicocche sbucciate) in un vaso o una bottiglia con la grappa.
2. Lasciare riposare il tutto per 1 mese.
3. Trascorso un mese filtrare tutto ed imbottigliare.
4. Lasciare riposare per 1 mese prima di consumare.

25. Grappa alle Fragoline di Bosco

Ingredienti

- 1 L Grappa
- 2 Manciate di fragole di bosco
- 1 buccia di un limone (non trattato)
- 1 Cucchiaino di Miele

Istruzioni

1. Mettere le fragole, la buccia del limone ed il miele in un recipiente e lasciare macerare per 2 giorni.
2. Aggiungere la grappa e fare macerare per 3 settimane.
3. Filtrare, imbottigliare e fare riposare per un mese prima di consumare.

26. Grappa alle Pere

Ingredienti

- 1 L Pere
- 100 g Zucchero semolato
- 3 Pere
- 1 buccia di un limone (non trattato)

Istruzioni

1. Mettere tutti gli ingredienti in un vaso o una bottiglia con la grappa.
2. Lasciare riposare il tutto per 1 mese.
3. Trascorso un mese filtrare tutto ed imbottigliare.
4. Lasciare riposare per 1 mese prima di consumare.

27. Grappa Arancia e Caffè

Ingredienti

1 L Grappa

30 g Miele

1 Arancia

10 Chicchi di caffè

Istruzioni

Praticare dei fori sulla buccia dell'arancia e tapparli con i chicchi di caffè.

Lasciare l'arancia a macerare in un vaso ermetico con mezzo litro di grappa per 20 giorni.

Filtrare, aggiungere il resto della grappa, imbottigliare e fare maturare un mese prima di consumare.

28. Gappa Dolce al Caffè

Ingredienti

1 L Grappa

150 g Caffè

300 g Zucchero

Istruzioni

Mettere tutti gli ingredienti in un vaso a tenuta ermetica.

Lasciare macerare per 60 giorni.

Filtrare, imbottigliare.

Si potrà consumare subito.

29. Grappa Sette Virtù

Ingredienti

- 1 L Grappa Bianca
- 100 g Zucchero semolato
- 5 g Semi di Cumino
- 5 g Semi di Anice
- 5 g Semi di Aneto
- 5 g Semi di Angelica
- 5 g Semi di Carvi
- 5 g Semi di Coriandolo
- 5 g Semi di Finocchio
- 1 buccia di un limone (non trattato)

Istruzioni

1. Mettere tutti gli ingredienti in un vaso o una bottiglia con la grappa.
2. Lasciare riposare il tutto per 1 mese.
3. Trascorso un mese filtrare tutto ed imbottigliare.
4. Lasciare riposare per 2 mesi prima di consumare.