

Assenzio

fatto in Casa!

Cosa ci va:

Foglie d'assenzio:	la quantità dipende dal fatto se le foglie sono fresche o secche
Semi di coriandolo:	una manciata
Semi d'anice:	349 semi
Semi di finocchio:	231 semi
Menta:	dipende di nuovo dal fatto se sono secche o no
Zucchero	dipende da quanto deve essere dolce
Alcool:	più ne metti, meglio è (e meglio brucia)
Acquadueo:	non troppa

E così si fa:

Pestare tutte le spezie in un mortaio (specialmente il coriandolo) e lasciarle macerare in un vaso di vetro per otto giorni.

Passato il tempo, aggiungere un goccio d'Acquadueo e lo zucchero, mescolare con cura e lasciare riposare per un giorno.

Infine filtrare la miscela e imbottigliarla.

In teoria adesso va lasciata a stagionare per sei mesi, ma molto probabilmente fin là è già finita.

Dopo che l'hai assaggiata da solo o con amici, devi solo inventarti un bel nome per la tua nuova creazione.