

# Liquore alla melagrana: la ricetta facile



di Rina Zamarra - 17/09/2018 14:13 | aggiornato 17/09/2018 14:16

Il liquore alla melagrana ha un sapore molto piacevole e un bel colore rosso vivo: provalo come digestivo, come aperitivo o come ingrediente per i tuoi dolci.



Il **liquore alla melagrana** è un ottimo digestivo da consumare a fine pasto al posto del classico limoncello. In realtà, poi utilizzarlo anche come bagna per torte, pan di Spagna e dolci in sostituzione del succo di frutta o di altri liquori. Se ti serve a scopo decorativo in pasticceria, usa del succo di frutta alla melagrana come ingrediente insieme ad alcol e acqua e otterrai un liquore dal colore rosso ancora più intenso. Al di là delle possibili varianti, la preparazione non presenta difficoltà ed è molto simile a quella degli altri liquori casalinghi.

Dovrai solo fare attenzione nel momento dell'acquisto della melagrana. I frutti migliori sono quelli maturi. Una volta comprati, sgrana i chicchi uno ad uno e lasciali essiccare al sole. Di solito, sono sufficienti 3 o 4 giorni per avere il giusto livello di essiccazione. Grazie a questa piccola procedura, i

chicchi acquisteranno un sapore più dolce e gradevole.

Se ti piacciono i liquori molto aromatizzati, puoi insaporire e profumare con della **cannella**, dello **zenzero** oppure della **buccia di arancia**. Questi ingredienti extra vanno aggiunti direttamente nella miscela di melagrana, acqua e zucchero prima che si raffreddi troppo. Sei pronta a metterti alla prova in cucina con la nostra ricetta del liquore alla melagrana? Ti serve solo un altro piccolo consiglio per l'imbottigliamento: filtra il liquore almeno un paio di volte e la colorazione risulterà limpidissima.

## Informazioni

### Difficoltà

Facile

### Metodo di cottura

In tegame

### Categoria

Cocktail e bevande

### Preparazione

30 minuti

### Cottura

20 minuti

### Tempo totale

50 minuti

### Dosi

2 bottiglie

## Ingredienti

### Melagrana

300 gr

### Acqua

500 ml

### Zucchero

300 gr

### Alcol puro

500 ml

## Preparazione

1. Sgrana i chicchi di melagrana e distribuiscili su un canovaccio per farli essiccare al sole. Esponili al mattino e ritirali la sera per circa 3 o 4 giorni.
2. Metti i chicchi essiccati sul fondo di un barattolo di vetro e aggiungi l'alcol. Chiudi per bene il barattolo con il suo tappo ermetico e riponilo in un luogo fresco e asciutto.
3. Lascia la miscela di melagrana e alcol a macerare per almeno 10 giorni. In questo lasso di tempo, devi avere l'accortezza di agitare leggermente il barattolo a giorni alterni per mescolare la miscela.
4. Non appena la miscela è pronta, prepara lo sciroppo di acqua e zucchero. Fai sciogliere lo zucchero in una pentola a fuoco dolce, aggiungendo via via l'acqua. Continua a mescolare fino a quando lo zucchero non si sarà completamente sciolto.
5. Lo sciroppo deve avere un colore cristallino. Puoi comunque scegliere se aumentare o diminuire la dose di zucchero a seconda del tipo di liquore che vuoi preparare. Se lo preferisci più alcolico, riduci semplicemente il quantitativo di zucchero.

6. Spegni il fornello e lascia riposare lo sciroppo. Nel frattempo, filtra la miscela di melagrana e alcol in modo da avere solo la parte liquida e aggiungila allo sciroppo di zucchero.
7. Mescola i tuoi composti e versa il tuo liquore alla melagrana nelle bottiglie in vetro sterilizzate.
8. Conserva il liquore in un luogo fresco e asciutto e lascialo riposare per almeno 30 giorni. Potrai servire il tuo liquore alla melagrana a fine pasto oppure come aperitivo con qualche cubetto di ghiaccio.

Vota la ricetta

 **SCOPRI GLI OUTFIT  
DELL'ESTATE**

