



## Ratafiá di foglie

---

**Ingredienti :** 1L di vino montepulciano buono, 100 foglie di amarena, 300g di zucchero, 100g di alcool, una bacchetta di cannella.

---

1. Lavare ed asciugare le foglie;
2. Mettere le foglie, la cannella ed il vino in barattoli colmi all'orlo e chiusi;
3. Lasciare in infusione per 15 giorni;
4. Filtrare bene l'infuso usando un colino e dell'ovatta;
5. Versare il liquido filtrato in un tegame di acciaio e scaldare;
6. Aggiungere lo zucchero e farlo sciogliere;
7. Lasciare raffreddare;
8. Aggiungere l'alcool;
9. Attendere almeno un mese prima di bere.