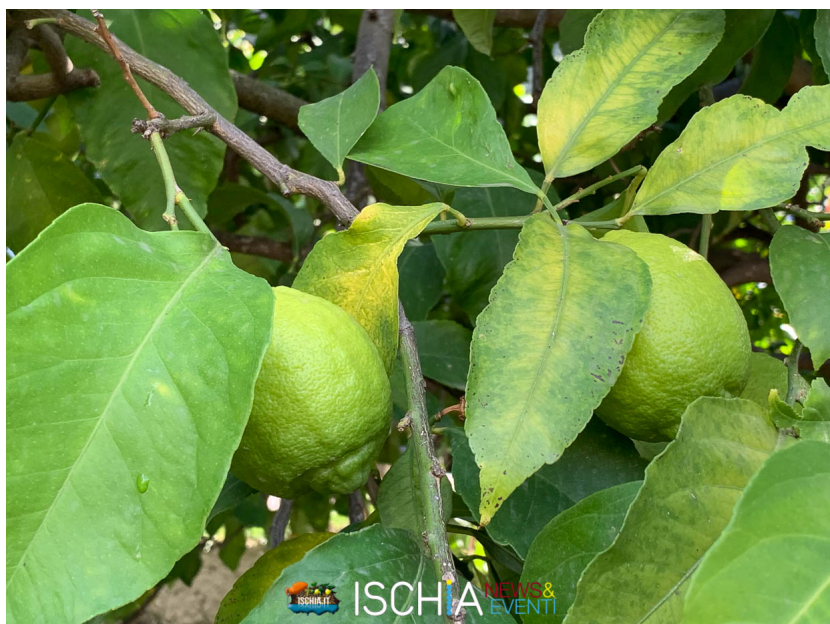


Limoni Ischitani verdi Bio 1kg



Limoni verdi per limoncello





Limoni verdi originali biologici dell'Isola d'Ischia Colti dall'albero dopo il vostro ordine e spediti immediatamente, ideali per produrre un ottimo limoncello artigianale

COM_VIRTUEMART_RATINGCOM_VIRTUEMART_UNRATED

Price

Base price with tax 4,00 €

Sales price 4,00 €

Discount

[COM_VIRTUEMART_PRODUCT_ENQUIRY_LBL](#)

Manufacturer [Azienda Vitivinicola Colella Giosuè](#)

Description

I limoni coltivati a Ischia sono limoni speciali per le calde temperature del sole e dell'aria. La crescita è influenzata dalla brezza del mare e dalla terra vulcanica della nostra Isola.

Ogni stagione ha i suoi colori ed i suoi profumi, ma ad Ischia i limoni sono presenti sempre infatti noi li chiamiamo quattro stagioni. Senza l'utilizzo di prodotti chimici per accelerare la loro maturazione artificiale o incerarli. Ci conosci già: conserviamo i limoni sull'albero, in modo naturale al 100%, in pochi periodi dell'anno i limoni possono essere ancora leggermente verdi, perchè non sono giunti ancora a completa maturazione, ma sono comunque ottimi per essere consumati.

I limoni vengono raccolti direttamente dagli alberi al momento dell'ordine, confezionati e spediti in giornata.

I limoni ancora verdi sono ideali per realizzare un ottimo limoncello artigianale.

Ricetta artigianale del limoncello di Ischia

Quando pensiamo ad Ischia, il pensiero misteriosamente fugge via lì, al liquore isolano per eccellenza: il limoncello, perchè i limoni ischitani sono tutt'altra storia e un altro sapore!

Ingredienti:

- 1 litro di alcool
- 1 litro di acqua
- 10 limoni, grandezza media
- 600 grammi di zucchero

Procedimento:

Dopo aver pulito meticolosamente i limoni, bisogna togliere la buccia con un pelapatate in modo da tagliare solo la parte gialla della scorza, che è quella che serve per l'infuso.

Le bucce e l'alcool vanno messi in un contenitore di vetro che va poi chiuso ermeticamente e lasciato a riposo da un minimo di 15, a un

massimo di 40 giorni, in un ambiente buio e fresco. L'alcool, inoltre, deve esser rasente alle bucce.

Al termine del periodo di infusione (più lungo è il periodo maggiore sarà la densità del liquore) versare acqua e zucchero in una pentola, coprire con un coperchio, e attendere l'ebollizione.

Appena bolle, spegnere il fuoco, senza però scoprire la pentola fino a che l'acqua non raggiunge temperatura ambiente. Solo in questo momento, aggiungere l'infuso di alcool e bucce girando il composto per 5 minuti circa (a fiamma spenta).

La fasi successive sono il filtraggio e il travaso del liquore. I pezzi di buccia vanno eliminati con l'aiuto di un colino a maglia stretta, oppure con l'ausilio di una calza di nylon.

Terminato il travaso, il limoncello va messo nel congelatore per un paio di giorni prima di servirlo come digestivo o in abbinamento al dolce.

COM_VIRTUEMART_REVIEWS

Martedì, 05 Novembre 2019

Fantastico, ho fatto un Limoncello che ha lasciato tutti estasiati! Grazie Ischia

Giovanna Salmistraro