



Grappa dell'orso

Ingredienti:

100 foglie di aglio orsino.

1 bottiglia di grappa di qualità.

Preparazione:

Mettere l'aglio orsino a macero in una bottiglia di grappa per tre settimane.

Filtrare e lasciar riposare per un mese prima di consumarla.

Nonno Lucio