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