

Amaro al carciofo

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 1 persona:

20 foglie carciofo
1 sommità fiorita di achillea
2 chiodi di garofano
45 cl vino bianco secco
45 cl brandy

Preparazione

Lasciate macerare per 2 giorni le erbe e le spezie nel brandy in un vaso a chiusura ermetica che avrete cura di agitare almeno due o tre volte al giorno. Unite poi il vino e ripetete l'operazione per altri due giorni.

Al termine del tempo indicato filtrate ed imbottigliate. Attendete almeno 4 mesi prima di sorbire questo amaro digestivo che raccoglie in sé tutte le virtù del carciofo, pianta che contiene un principio amaro (la cinarina) prezioso per la sua azione epato-renale.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>