



la buccia di 8 limoni dell'albero  
2 litri di latte di soya alla vaniglia  
1 litro d'alcool puro  
500 gr di zucchero di canna  
mezzo cucchiaino di vaniglia in polvere

Pelare la buccia dei limoni rimanendo molto sulla superficie, facendo ben attenzione a non includere la pellicina bianca interna, che renderebbe la bevanda finale amara. Mettere le bucce, l'alcool e la vaniglia in un vaso di vetro a chiusura ermetica per almeno una settimana, scuotendolo tutti i giorni.

Passata la settimana versare il latte di soya alla vaniglia in una pentola capiente, aggiungere lo zucchero e farlo sciogliere mescolando. Riscaldare il composto sino a che il liquido comincia ad evaporare, senza però arrivare al bollore. Spegnerne la fiamma, togliere con una schiumarola la crema che si é formato sulla superficie e lasciar raffreddare.

Ripetere una seconda volta l'operazione precedente: riscaldare, togliere la crema, lasciar raffreddare.

Filtrare l'alcool togliendo le bucce, aggiungerlo al composto e mescolare per amalgamare. Imbottigliare subito e conservare in frigorifero.

*Questa ricetta di mia invenzione é l'incontro di tre culture diverse in fatto di limoncello.*

*La superba ricetta base era di Zia Leondina, abruzzese, notoriamente cuoca eccelsa, ma richiedeva l'uso di latte di mucca.*

*La cottura, il filtraggio sono il semplice metodo della ricetta di Gabriella, anziate, cara amica di famiglia, quasi una seconda mamma.*

*La variante senza crudeltà del latte di soya parte dalla scelta vegan.*

*La mia famiglia (e mio suocero!) sono rimasti senza parole: trovano la variante "vegetale" meglio dell'originale.*

*La prossima volta proverò a sostituire lo zucchero di canna con lo sciroppo d'agave: ho già le bucce in infusione ...*