



## “Finocchietto” : liquore al finocchio fatto in casa (sia il liquore che il finocchio!) - RICETTA PER 1 LITRO FINALE -

Link al video: [https://www.youtube.com/watch?v=nN-tR9CLa\\_Y&feature=youtu.be](https://www.youtube.com/watch?v=nN-tR9CLa_Y&feature=youtu.be)

### Ingredienti:

|                                    |                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Fase 0 (se vuoi coltivare)</b>  | Semi o piantine già germogliate di finocchio ( <i>Foeniculum vulgare</i> )                                                                                                                           |
| <b>Fase I (macerazione)</b>        | 500 mL di alcol puro/95 °<br>80-100 g di barbe/ciuffi, gambi o entrambi di finocchio*<br><small>*solo ciuffi: liquore più deciso; solo gambi: liquore più delicato; ciuffi+gambi: giusto mix</small> |
| <b>Fase II (dopo 10-20 giorni)</b> | 500 mL di acqua<br>200 g di zucchero                                                                                                                                                                 |

### Materiale:

|                                    |                                                                               |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Fase 0 (se vuoi coltivare)</b>  | Vaso con terriccio; acqua per irrigare                                        |
| <b>Fase I (macerazione)</b>        | Contenitori di vetro con chiusura ermetica                                    |
| <b>Fase II (dopo 10-20 giorni)</b> | Pentola, mestolo e fornelli; filtro, imbuto e contenitore; bottiglie di vetro |

### Procedimento:

#### **Fase 0: coltivazione dei finocchi** (altrimenti, procurati barbe e steli freschi)

Periodo di semina: autunno/inverno.

Necessità: abbondante acqua giornaliera; più spazio c'è tra un finocchio e l'altro, più grande sarà il vegetale.

Tempo di attesa: generalmente 90 giorni.

Consiglio: “rincalzatura” almeno due settimane prima della raccolta dei ciuffi, dei gambi o del grumolo (la parte bianca che si mangia) o durante tutto lo sviluppo = copri il grumolo col terreno, così da farlo diventare bianco e succoso.

Raccolta: ciuffi più verdi e steli più rigidi. Spezzane qualcuno e nota il profumo tipico del finocchio. Evita i ciuffi sbiaditi o ingialliti e gli steli morbidi. Nota: puoi lasciare il grumolo interrato e recuperare gambi e ciuffi per fare il liquore.

#### **Fase I: macerazione in alcol** [di ciuffi e steli appena raccolti]

Versa l'alcol nei contenitori a chiusura ermetica.

Risciacqua i ciuffi e gli steli appena raccolti con acqua corrente.

Immergi i ciuffi/gli steli (sminuzzati) nei contenitori e distribuiscili bene nell'alcol.

Chiudi bene il tappo e lascia macerare per 10-20 giorni (non andare oltre le 3 settimane).

**Fase II: bollitura di acqua e zucchero e unione delle due soluzioni** [dopo 10-20 giorni]

In una pentola, versa lo zucchero, l'acqua, gira un po' con un mestolo e accendi il fornello a fiamma alta. Quando bolle, regola il fornello a fiamma media e lascia bollire delicatamente per 10 minuti (ogni tanto, gira col mestolo).

Spegni il fuoco e lascia raffreddare/intiepidire (o all'aria o immergendo la pentola in un contenitore con acqua fredda).

Intanto, filtra l'alcol in cui avevi messo a macerare le parti di finocchio: usa un contenitore sottostante per raccogliere l'alcol e un filtro per trattenere i pezzi di finocchio.

Quando l'acqua zuccherata è fredda/tiepida, unisci i due liquidi: quando versi l'alcol, usa il filtro. Se la bocca della bottiglia finale è stretta, aiutati con un imbuto.

Mescola piano e lascia riposare il liquore per almeno 2-3 ore prima dell'assaggio.

Metti in congelatore e lascia la bottiglia lì per almeno 2-3 ore, meglio ancora se per una notte.

;)