

RICETTA GAZZOSA dala sciùra Dina

per 10 litri

- 8 limoni
- un bel pugno di foglie di salvia
- 1 cucchiaino di coriandolo
- 1 kg di zucchero

Procedimento:

In una pentola fate bollire 2 litri acqua, le scorze di limone, la salvia, i coriandoli e il kg di zucchero, per 10 minuti

In un pentolone mettere 8 litri di acqua ed il succo dei limoni.

Dopo la bollitura unire e mescolare i due composti e filtrare.

Imbottigliare nelle bottiglie possibilmente con il tappo a "macchinetta" lasciare riposare al tiepido per 2-4 giorni.

Con cautela aprire il tappo di una bottiglia e se fa "bschschhs" (cioè son gassate) sono pronte per la degustazione.

Manterere le bottiglie **al fresco**.

Controllare regolarmente che le bottiglie non scoppiano....