

---

## Liquore all'erba Luigia

**Autore:** Max Fattorini

**Fonte:** Web

**L'erba Luigia, conosciuta anche come erba cedrina o erba Luisa, ha foglie piccole allungate e consistenti dal caratteristico profumo di agrumato che ricorda il cedro e il limone. Dal blog [La piccola casa](#)**

Preparo spesso dei liquori in casa, in passato ho postato la ricetta del [Basilicello](#) ovvero il liquore al basilico, prima o poi posterò la ricetta del Rum alla vaniglia che ho imparato a preparare in Madagascar, questo volta invece ho optato per il liquore all'erba Luigia, conosciuta anche come erba cedrina o erba Luisa. Ha foglie piccole allungate e consistenti dal caratteristico profumo di agrumato che ricorda il cedro e il limone. Si coltiva facilmente su di un terrazzo e può essere usata per insaporire molti piatti oltre che per preparare ottime bevande e tisane, nella foto sotto potete vedere le caratteristiche foglie nel contenitore di vetro prima dell'aggiunta dell'alcol. La preparazione è molto semplice e non richiede nessuna particolare attrezzatura, basta saper aspettare il tempo necessario per l'estrazione dei suoi oli essenziali tramite l'alcol a freddo. **Ingredienti per un litro di liquore** circa una centinaia di foglie di erba Luigia 500 cc (mezzo litro) di alcol da liquori a 90 gradi 200 gr di zucchero 3 chiodi di garofano 500 cc (mezzo litro) di acqua Lavare accuratamente le foglie quindi farle asciugare delicatamente su di un panno. Versare le foglie in un contenitore di vetro ermetico, aggiungere i chiodi di garofano e l'alcol, chiudere ermeticamente quindi agitare per bene. Lasciare riposare l'infusione per una ventina di giorni al buio avendo l'accortezza di agitare una volta al giorno. Trascorsi i venti giorni, sciogliere in acqua calda lo zucchero e lasciare intiepidire, versare l'infuso di erba Luigia in una bottiglia da litro filtrando con un passino quindi aggiungere l'acqua zuccherata. Agitare bene e lasciare riposare per almeno altri 15 giorni. A questo punto il nostro liquore sarà pronto per essere bevuto. E voi che liquori preparate a casa? Dal blog [La piccola casa](#)