Liquore alla liquirizia. Anima nera!



Quand'ero picola uno dei più bei divertimenti di fine estate-inizio autunno era andare con il babbo, ma più spesso con il nonno (visto che il primo non è mai stato un grande "sportivo" se non della mascella!) in cerca di radici di liquirizia. Era abbastanza facile trovare le piante nei terreni intorno casa dei nonni, un po' più difficile era riuscire ad estrarre le radici e che soddisfazione quando, scava scava, ci riuscivo da sola senza chiedere aiuto a nessuno e sollevavo poi la mia radichetta come un prezioso trofeo. Ma la soddisfazione maggiore era, dopo averlo accuratamente ripulito, succhiare per un pomeriggio intero quel bastoncino dal sapore dolce che lasciava la bocca piacevolmente profumata.

Chi come me adora la liquirizia dovrebbe provarli almeno una volta, un gusto unico che poco ha a che fare con le caramelle, soprattutto quelle tutto zucchero e aromi.

Così quando ho cominciato a vedere qua e là per i blog il liquore alla liquirizia benchè sia "astemia" la tentazione di provarlo è stata fortissima.

La prima volta l'ho visto qui ma quel procedimento con il Bimby mi metteva un po' in crisi, poi l'ho scoperto qui e qui (anche qui ma lo avevo già fatto!) ed alla fine, dopo confronti, calcoli e controcalcoli ho deciso che avrei sperimentato la

versione meno dolce e più ricca di liquirizia, quella di Vanessa, che pensavo avrebbe maggiormente soddisfatto i miei gusti e le mie aspettative. E devo dire che ne sono rimasta pienamente soddisfatta.
Un profumo paradisiaco si diffonde per tutta la casa nel momento in cui la liquirizia è a sciogliere sul fuoco, un profumo intenso che ti riempie le narici e pensi: è da svenire! O…questo resusciterebbe anche un morto!
Ecco, meglio non assaggiare quel liquido che diventa sempre più scuro e leggermente denso altrimenti a fare il liquore non ci si arriva, non con le dosi previste almeno!



Anima nera

Print
Prep time
3 hours
Cook time
40 mins
Total time
3 hours 40 mins

Per circa 1 litro

Author: Federica
Recipe type: Liquori
Ingredienti

- 250 ml di alcool puro a 95°
- 100 gr di liquirizia pura
- 300 gr di zucchero
- 650 ml di acqua

Procedimento

1. Frantumare grossolanamente i tronchetti di liquirizia.
2. Metterli in una pentola con l’acqua e farli sciogliere (ci vorrà abbastanza!), mescolando, su fuoco basso, aggiungendo quasi alla fine lo zucchero.
3. Lasciar raffreddare.
4. Quando lo sciroppo di zucchero e liquirizia è ormai freddo aggiungere l’alcool, filtrare e versare nelle bottiglie.
5. Lasciar riposare un paio di settimane, agitando di tanto in tanto le bottiglie, ma volendo si può bere anche subito.
6. Servire freddo.

Note
* Io ho usato dei tronchetti di liquirizia purissima aromatizzata all’anice.



Curiosità: la radice di liquirizia, nota come la “radice dolce” contiene una sostanza, la glicirrizina, che è circa cinquanta volte più dolce dello zucchero. Per oltre duemila anni la liquirizia è stata utilizzata per alleviare i disturbi al petto e alla gola, ma la moderna erboristeria la utilizza anche per le sue proprietà anti-artritiche e anti-infiammatorie, e per i suoi effetti curativi sulle mucose dello stomaco e dell’intestino.

Come per tutte le medicine e farmaci potenti però, la liquirizia può essere dannosa se utilizzata in maniera errata.

La glicirrizina infatti può produrre effetti collaterali negativi compresi aumento della pressione sanguigna, ritenzione idrica, perdita di potassio e una varietà di interazioni nocive tra i farmaci come gli anti-ipertensivi, i corticosteroidi ed i contraccettivi orali.

Le persone predisposte a ipertensione, ad edemi, i diabetici, le donne in gravidanza o in allattamento, dovrebbero evitare l’uso prolungato di estratti di questa pianta.

Un abbraccio a tutti, alla prossima…