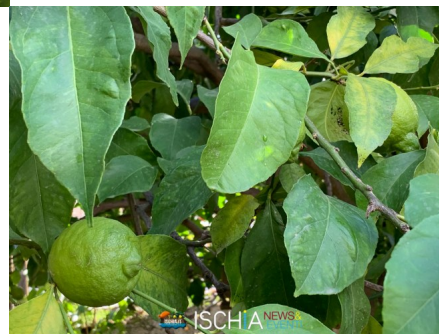


## Limoni Ischitani verdi Bio 1kg



Limoni verdi per limoncello





Limoni verdi originali biologici dell'Isola d'Ischia Colti dall'albero dopo il vostro ordine e spediti immediatamente, ideali per produrre un ottimo limoncello artigianale

Valutazione: Nessuna valutazione

**Prezzo**

Prezzo base, tasse incluse 4,00 €

Prezzo di vendita 4,00 €

Risparmi:

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Azienda Vitivinicola Colella Giosuè](#)

### Descrizione

I limoni coltivati a Ischia sono limoni speciali per le calde temperature del sole e dell'aria. La crescita è influenzata dalla brezza del mare e dalla terra vulcanica della nostra Isola.

Ogni stagione ha i suoi colori ed i suoi profumi, ma ad Ischia i limoni sono presenti sempre infatti noi li chiamiamo quattro stagioni. Senza l'utilizzo di prodotti chimici per accelerare la loro maturazione artificiale o incerarli. Ci conosci già: conserviamo i limoni sull'albero, in modo naturale al 100%, in pochi periodi dell'anno i limoni possono essere ancora leggermente verdi, perchè non sono giunti ancora a completa maturazione, ma sono comunque ottimi per essere consumati.

I limoni vengono raccolti direttamente dagli alberi al momento dell'ordine, confezionati e spediti in giornata.

I limoni ancora verdi sono ideali per realizzare un ottimo limoncello artigianale.

### Ricetta artigianale del limoncello di Ischia

Quando pensiamo ad Ischia, il pensiero misteriosamente fugge via lì, al liquore isolano per eccellenza: il limoncello, perchè i limoni ischitani sono tutt'altra storia e un altro sapore!

**Ingredienti:**

- 1 litro di alcool
- 1 litro di acqua
- 10 limoni, grandezza media
- 600 grammi di zucchero

**Procedimento:**

Dopo aver pulito meticolosamente i limoni, bisogna togliere la buccia con un pelapatate in modo da tagliare solo la parte gialla della scorza, che è quella che serve per l'infuso.

Le bucce e l'alcool vanno messi in un contenitore di vetro che va poi chiuso ermeticamente e lasciato a riposo da un minimo di 15, a un massimo di 40 giorni, in un ambiente buio e fresco. L'alcool, inoltre, deve esser rasente alle bucce.

Al termine del periodo di infusione (più lungo è il periodo maggiore sarà la densità del liquore) versare acqua e zucchero in una pentola, coprire con un coperchio, e attendere l'ebollizione.

Appena bolle, spegnere il fuoco, senza però scoprire la pentola fino a che l'acqua non raggiunge temperatura ambiente. Solo in questo momento, aggiungere l'infuso di alcool e bucce girando il composto per 5 minuti circa (a fiamma spenta).

Le fasi successive sono il filtraggio e il travaso del liquore. I pezzi di buccia vanno eliminati con l'aiuto di un colino a maglia stretta, oppure con l'ausilio di una calza di nylon.

Terminato il travaso, il limoncello va messo nel congelatore per un paio di giorni prima di servirlo come digestivo o in abbinamento al dolce.

### Recensioni

Venerdì, 27 Novembre 2020

Limoni ischitani buonissimi, hanno arricchito i miei piatti! Spedizioni celere e imballaggio perfetto

Séverine Bellini

Lunedì, 05 Ottobre 2020

Ottimi limoni dal profumo inebriante, ho portato un po' di Ischia a casa!

Teresa Maria

Martedì, 05 Novembre 2019

Fantastico, ho fatto un Limoncello che ha lasciato tutti estasiati! Grazie Ischia

Giovanna Salmistraro