

In ricordo di suor Germana: il suo limoncello di Sorrento

Pubblicato: Venerdì 13 Marzo 2020



Suor Germana, che si è spenta il 7 marzo scorso a Caronno Varesino, è rimasta nel cuore di moltissimi: e curioso è il ricordo che gli tributa il quotidiano on line **Positano News**.

Leggi anche

- **Caronno Varesino** – “Mia zia, Suor Germana”
- **Caronno Varesino** – Si è spenta suor Germana, la cuoca di Dio

Hanno infatti pubblicato una sua ricetta che sta molto a cuore a chi vive in quelle zone, ed è diventato una must anche per tutto il resto d’Italia: **Il limoncello di Sorrento di suor Germana**.

Positano News l’ha tratta da una delle sue vecchie agende, che hanno aiutato tante massaie negli anni scorsi. E anche noi la riproduciamo qui: magari, con gli ingredienti a casa, potete cimentarvi pure voi...

LA RICETTA, come l’ha scritta Suor Germana

Ingredienti

scorza sottilissima di 6 limoni biologici (io uso quelli di Sorrento)

1/2 litro di alcool a 95°

400 g di zucchero
1/2 litro di acqua (non di rubinetto)

Preparazione

E' necessario mettere a macerare nell'alcool la scorza (utilizzate il pelapatate) per 20 giorni. Fate bollire l'acqua, unite lo zucchero e mescolate bene. Togliere le scorze (filtrare con un colino a maglie finissime) e quando lo sciroppo si è raffreddato unite il tutto, e dividete in bottigliette. Il liquore risulterà torbido, mettete quindi le bottigliette in una pentola con l'acqua fredda, accendete il gas e portate lentamente a ebollizione per 3-4 minuti. Diventerà limpido ed esteticamente migliore. Ricordatevi di non riempirle eccessivamente : con il calore il liquore tende a salire.L'ideale sarebbe avvolgerle in una pezzuola di cotone ed essere così sicuri che non si rompano. Lasciate riposare in cantina : per consumare è consigliabile aspettare 2-3 mesi. Il limoncello è ottimo servito freddo.

[Redazione VareseNews](#)
redazione@varesenews.it