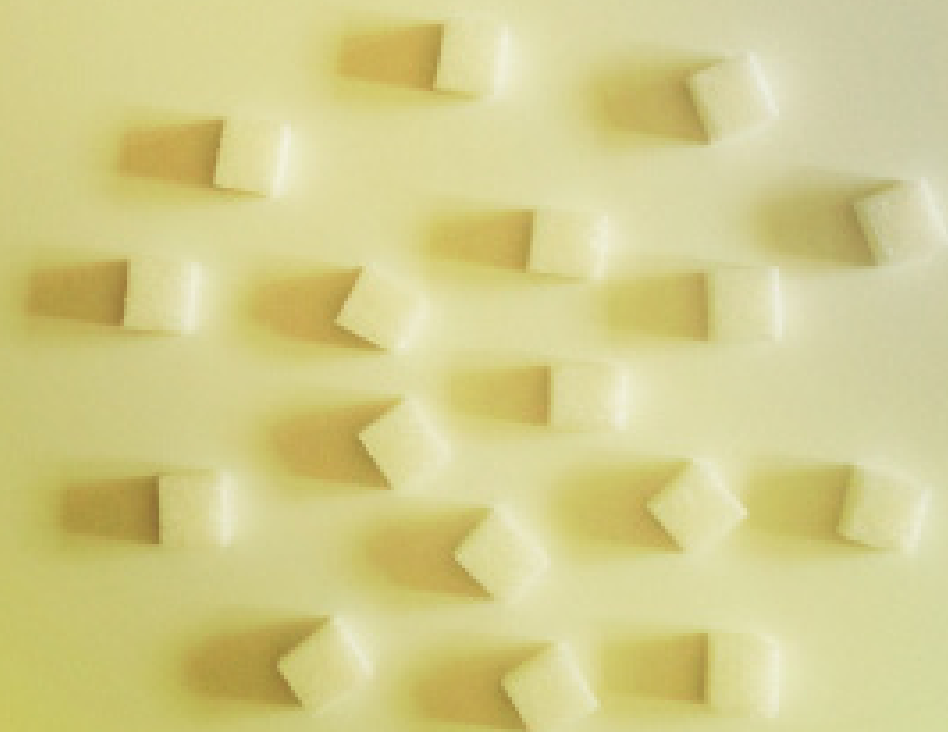


# IL DIGESTIVO È ~~SERVITO~~ PROGETTATO A CURA DI FABIO FLORA

'Le braccia di Lole cingono i miei fianchi. In Lambretta verso Ravello. Tornanti stretti e un milione di brillanti sul mare. Arriviamo. Mozzarelle, pomidori, capperi e olive. Origano e basilico. Poi Nicola sparisce. Riappare con una bottiglia di limoncello. Chiacchiere e risate sotto una pergola di vite'.

## da NICOLA AUCIELLO

Nasco nel 1970 in Irpinia.  
Lavoro da Architetto a Roma.  
Fondo nel 2003 na3 -studio di architettura.  
Sono fortemente convinto che ogni gesto  
sia un progetto, qualsiasi, anche un limoncello  
da sorseggiare in una calda serata d'estate.  
Quando di stelle ce ne sono a migliaia.



## 'IL MIO LIMONCELLO'

### Ingredienti:

Limoni 8 possibilmente di Sorrento  
Alcool 1 litro  
Acqua 1 litro  
Zuccherò gr 750

### Preparazione:

Lavare e spazzolare i limoni.  
Tagliare solo la parte gialla della  
buccia. Mettere le scorze su un tagliere  
e ridurle a piccole listarelle;  
lasciarle macerare per un mese insieme  
a 750 ml di alcool in un contenitore  
di vetro chiuso ermeticamente,  
in un luogo buio e fresco.

Trascorso il mese, filtrare l'alcool.  
Far bollire l'acqua con lo zucchero  
per 10 minuti.  
Quando lo sciroppo si è raffreddato  
aggiungere l'alcool ed imbottigliare.

Riporlo in freezer e buona degustazione.

n.b. E' bene aspettare almeno un mese  
prima di consumarlo.

Accompagnamento consigliato:  
Torta Margherita al profumo di limone.

