

Liquore all'erba Luisa, un piacevole digestivo naturale

scritto da Paola Alemanno | 08/04/2018



**L'erba "Regina" ideale per il fine pasto:
l'ammazzacaffé che profuma d'estate immancabile
sulla vostra tavola.**

Sono anni che a casa mia, nel mobile scuro delle conserve, non manca mai una scorta di liquore all'[erba Luisa](#): ogni scusa è buona per farsi un bicchierino, soprattutto dopo i pasti più impegnativi. È di colore verde brillante, sembra quasi una pozione magica e non vedi l'ora di assaggiarlo. Assolutamente necessario in dispensa, un "must-have" che vi assicuro piacerà a tutti.

Qualche curiosità sull'erba Luisa

L'erba Luisa (*Aloysia citriodora*), che deve il suo nome all'omonima moglie del Re Carlo IV di Spagna, è una pianta originaria del Sud-America caratterizzata da **foglioline a forma di lancia** che profumano di agrumi. Comunemente chiamata anche "erba Luigia, limoncina o cedrina" ha l'aspetto di un arbusto perenne appartenente alla famiglia delle *Verbenaceae*.

Se il clima è mite l'erba Luisa può essere piantata direttamente nel terreno, dove può raggiungere fino ai due metri di altezza. Nelle regioni in cui il clima è meno favorevole, invece, deve essere

coltivata in vaso e trasportata al chiuso durante l'inverno oppure, come faccio io, coperta da un telo quando la temperatura è molto bassa.

Ricetta del liquore all'erba Luisa o cedrina

L'erba Luisa ha mille risorse perché può essere utilizzata, oltre che per aiutare la digestione, anche per usi cosmetici o, essiccata, per profumare cassetti e armadi. È facilmente acquistabile nei classici mercati cittadini. In questo caso la impiegheremo per un gustosissimo [liquore](#).

Ingredienti

- 1 litro di alcol puro a 90°
- 1,2 litri di acqua
- 600 grammi di zucchero
- un centinaio di foglie di erba Luisa

Preparazione

1. Raccogliere le foglie di erba Luisa e lavarle sotto l'acqua. Asciugarle, tamponandole delicatamente con un canovaccio
2. Mettere le foglie all'interno di un contenitore in infusione con l'alcol e lasciare macerare per 7/10 giorni, scuotendo il barattolo di tanto in tanto
3. Trascorso questo periodo, portare ad ebollizione l'acqua con lo zucchero, poi spegnere il fuoco e lasciare raffreddare
4. Filtrare l'alcol in modo da separarlo dalle foglie di cedrina che avranno rilasciato tutta la loro clorofilla, unirlo alla miscela di acqua e zucchero e mescolare
5. Imbottigliare e conservare in luogo fresco e asciutto per almeno un mese prima della consumazione. Servire a temperatura ambiente.

Note e variazioni

Anche se preferisco non metterla per assaporare il gusto schietto dell'erba Luisa, la ricetta può essere modificata aggiungendo - insieme alle foglie durante la macerazione con l'alcol - la scorza di un limone non trattato, a seconda del vostro gradimento.