Verbena odorosa, da annusare, ma anche da bere.

Per chi ama i liquori alle erbe.

Conoscete la Verbena Odorosa? Mi sto riferendo ad una pianta chiamata anche Erba Luigia, Erba Limonaria o Erba Cedrina, dalle foglie profumate e dalle tante virtù terapeutiche.

Il suo olio essenziale, infatti, è utile per i disturbi di origine nervosa e per tutti quei malesseri legati alla stanchezza psicofisica. Ottimi motivi per tenerla a portata di mano in giardino o sul balcone.

Se poi come me, amate i liquori alle erbe, potrete utilizzare le sue foglie per preparare facilmente un piacevole elisir profumato dal color verde brillante.

Liquore alla Verbena Odorosa

– Far macerare in mezzo litro di alcool etilico a 95° una manciata di foglie.

– Lasciare riposare il composto al fresco e al buio per 15 giorni.

– Agitare la soluzione più volte al giorno per far si che le foglie siano sempre immerse nell’alcool.

– Una volta passato il tempo, filtrare e aggiungere uno sciroppo dolce che preparerete facendo bollire mezzo litro d’acqua con 300 grammi di zucchero.

– Lasciare nuovamente riposare il composto al fresco per un mese, e, una volta pronto, servire ben freddo.

Mi saprete dire…