

## Ratafia de la iaia Maria de Cardedeu

### Ingredients per a 3 litres de ratafia:

- 450 gr. de sucre
- 3 nous tendres
- 1 nou moscada
- 3 pessics d'espígol
- 3 pessics de romaní
- 3 pessics de menta
- 3 pessics de poniol
- 3 pessics de tarongina
- 3 pessics de marialluïsa
- 3 pessics de farigola
- 3 pessics de fonoll
- 10 granes de ginebró
- 3 fulles de malva-rosa
- 1 barra de canyella
- 1 pessic de comí
- ½ pell de llimona
- ½ pell de taronja
- 3 litres d'anís dolç

### Preparació:



Es posen 2 litres d'anís i 300 gr. de sucre amb tots els altres ingredients, tallats o ratllats, en una garrafa de vidre, i es deixa macerar un mes a sol i serena, o sigui, al pati o al jardí.

Durant aquests temps, es convenient remenar cada dia el recipient per dissoldre el sucre a poc a poc.

Passat el primer mes es decanta el líquid i es reserva a part. En la mateixa garrafa, s'afegeix a les herbes i espècies, 1 litre més d'anís i els 150 gr. de sucre restants, i es deixa macerar a sol i serena un altra mes.

Passat el segon mes, es decanten les herbes, es filtra el líquid i es barreja amb els primers dos litres que havíem reservat.

### **I ja tenim la Ratafia feta!**

**Ara sols cal que reposi una mica i el temps la millori!**

