

Cornată – Lichior fin cu gust aparte, preferatul doamnelor



Cornată



Un **lichior catifelat și aromat**, perfect pentru sărbători sau mese speciale. Pregătim cornata după rețeta bunicii, cu coarne sălbatice – fructe bogate în vitaminele A, B1, B2 și C, minerale, acizi grași și antioxidanți.

Au proprietăți **antiinflamatorii, antibacteriene și astringente**. Sunt ideale pentru diabetici, datorită indicelui glicemic scăzut și pot contribui la reglarea glicemiei. În plus, conțin mai multă vitamina C decât lămâile sau măceșele – un adevărat aliat pentru imunitate.

Ingredientele sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

- 1 kg coarne
- 1 kg zahăr
- 1 l alcool dublu rafinat

1. Spălăm bine coarnele și le punem într-un borcan de 3 litri, până umplem cam trei sferturi din volum. Turnăm peste ele 1 kg de zahăr, amestecăm ușor și închidem borcanul ermetic.

2. Zilnic, timp de două săptămâni, agităm borcanul pentru a ajuta zahărul să se dizolve și coarnele să lase suc. După cele două săptămâni, completăm cu alcool dublu rafinat de 96°, cât să acoperim complet fructele.
3. Agităm din nou borcanul și îl lăsăm la rece cel puțin o săptămână înainte de servire. Cornata devine tot mai bună cu timpul și se consumă cu moderație, câte 20 ml. Dacă dorim să refacem cantitatea, adăugăm din nou puțin zahăr și alcool.