

## Recepta: Ratafia

### INGREDIENTS

Llistat d'herbes i espècies: Malva, hipèric, ginesta, romaní, poniol, menta, pi, olivera, sempreviva, maria Lluïsa, orenga, sàlvia, **espernallac**, ruda, farigola, cardamom, clau d'olor, regalèssia, cua de cavall, camamilla, card, llentiscle, tarongina, pell de llimona, pell de taronja, nou moscada, espígol, julivert, llentiscle, ginebró,...

Ara, farem la ratafia pròpiament. Procureu agafar un pot de vidre blanc. Deixarem uns 3-4 dits de coll entre líquid i coll de dalt del pot. Comptarem 3 nous verdes per litre d'anís. Hem fet 3 litres, doncs 9 nous. I després, 9 floretes de cada planta, o 9 ramets, si les flors són molt petites. Un cop tot a dintre, també les pells de llimona i taronja, sacsejarem la barreja i deixarem reposar la preparació durant 40 dies a sol i serena amb un drap a sobre, lligat, perquè la ratafia respiri.

Un cop passat aquest temps, colarem la ratafia i deixarem que acabi de madurar dins d'una ampolla, o diverses, de vidre i tapada amb un tap de suro, sense que hi toqui el sol.

