

**Tradizionalmente bevuto dopo la Messa di Mezzanotte, una volta tornati a casa, per riscaldarsi attorno al caminetto.**

Questa ricetta ha quasi 150 anni e viene bene anche se non avete a portata di mano il macis, il coriandolo e il cardamomo. Fa bene al morale e alla salute: contro i primi raffreddori autunnali è un vero toccasana.

Ingredienti:

mezzo litro di Barolo,

50 g di zucchero,

3 g di cannella intera,

3 g di chiodi di garofano,

3 g di macis,

3 g di coriandolo,

3 grani di pepe nero,

la scorza di mezzo limone,

una foglia di alloro,

un pizzico di cardamomo,

un pezzo di bastoncino di vaniglia o un pizzico di vanillina,

una foglia di salvia,

un rametto di rosmarino.

Procedimento: versate in un pentolino il Barolo e metteteci tutti gli altri ingredienti; portate a ebollizione e fate bollire per sei o sette minuti. Filtrate il liquore e servitelo bollente in tazza.