

# Ricette del Giardino

Dolci, Liquori e stranezze

Collezione di ricette tipiche Valtaresi



6/1/201

# Indice

---

MARMELLATE & GELATINE.....	3
Rosa selvatica al vino:.....	3
Gelatina di fragole:.....	3
Marmellata di biancospino:.....	3
Marmellata di rose.....	4
Salsa di fragoline:.....	4
Gelatina di Ribes.....	5
DOLCI.....	6
Torta di nocciole:.....	6
Crostata di rose.....	6
Torta con le rose.....	7
Rose al forno.....	7
Violette, Rose o Stelle Candite.....	8
Violette Candite (2).....	8
Violette Candite (3).....	9
Petalì Rosa canditi.....	9
LIQUORI.....	11
Vino di Ginepro:.....	11
Bargnolino (Altrimenti detto Bargnulén).....	11
Brugnolino o Bargnolino:.....	12
Prugnolino:.....	12
Amaro (Tipo Fernet).....	13
Liquore di Ribes ai Lamponi.....	13
Liquore alle fragoline di bosco.....	14
Liquore alle fragoline di bosco 2.....	14

China: .....	15
Grappa al crespino (Berberis vulgaris L.):.....	15
Liquore di Rosa Canina .....	15
Grappa al luppolo:.....	15
Rosolio .....	16
Elisir di rose .....	16
Il liquore del giardino.....	17
Liquore dell'Orto:.....	17
Una rosa nella grappa .....	18
Acqua di Kirsch:.....	18
<b>SCIROPPI</b> .....	<b>20</b>
Sciroppo di viole della "Disolla":.....	20
Sciroppo di rose della "Celestina": .....	20
Sciroppo alla menta.....	20
Sciroppo alla Menta 2 .....	21
<b>SALSE &amp; CONDIMENTI</b> .....	<b>22</b>
Aceto al lampone: .....	22
Aceto di ciliegie selvatiche: .....	22
Aceto alle rose .....	22
<b>RICETTE &amp; STRANEZZE</b> .....	<b>24</b>
Gamberetti, mele e rose.....	24
Risotto con roselline .....	24
Melone ai petali di rosa.....	25



## MARMELLATE & GELATINE

### Rosa selvatica al vino:

Si cuociono 500 g di polpa del frutto in 1 litro di vino bianco; a metà cottura aggiungere 350 g di zucchero sinché la marmellata ha raggiunto la consistenza desiderata. Si conserva in vasi sterili (si portano a 150°C in stufa per 20') ed ermetici.

### Gelatina di fragole:

Le fragole lavate si fanno cuocere sino a completo disfaccimento; si trasferiscono su tela di lino (per una notte) in modo da avere 500 g di succo.

Separatamente si prepara uno sciroppo con 100 g di acqua e 370 g di zucchero e si scalda sinché è ben limpido; si aggiunge il succo allo sciroppo e si cuoce finché diventi gelatina (una goccia nel piatto non deve scorrere). Si pone in vasi sterili ed ermetici.

### Marmellata di biancospino:

Una buona quantità di bacche si fa cuocere con poca acqua e quindi si passa al setaccio in modo da eliminare i grossi semi.

Per 1 kg di frutti iniziali si aggiunge 600 g di zucchero e si pone a cuocere per circa 1 ora; si otterrà una bellissima marmellata rossa con sapore tipico (richiama le cotogne) .

### **Marmellata di rose**

Occorrente: 1 chilo di petali di rosa più un'altra rosa, 500 grammi di zucchero, il succo di un limone e una mela un po' acerba. Tagliare a pezzi la mela lasciando semi e buccia e farla cuocere con 7 dl di acqua, a fuoco dolce e coperto, finché sarà quasi spappolata. Scolare il liquido e buttarvi metà dei petali di rosa lasciandoli a macerare per 2 ore. Scolare di nuovo il liquido, metterlo in una pentola e aggiungere lo zucchero. Far bollire a fiamma bassa finché lo zucchero si sia completamente sciolto. Unire il succo di limone e rimanenti petali; continuare la cottura finché la marmellata ha raggiunto la giusta consistenza. Per capirlo si prende un cucchiaino di composto, lo si mette su un piattino gelato e si aspetta qualche minuto per vedere come si addensa. Unire i petali della rosa, mescolare e invasare.

### **Salsa di fragoline:**

Pulire 400 g di fragoline di bosco e passarle al passatutto e quindi al setaccio. In una pentola far sciogliere a caldo 130 g di zucchero con 4 cucchiaini d'acqua e cuocere sinché non sarà ben denso; aggiungere il passato di fragole e continuare la cottura per 10'.

Si fa raffreddare a temperatura ambiente e quindi si aggiungono tre cucchiaini di Kirsch o Grand Marnier per aro-

matizzarla. Si serve fredda da frigo ove si conserva bene per 3 giorni.

### **Gelatina di Ribes**

Ribes ( *2000 grammi* ), Acqua ( *1 bicchiere* ), Zucchero

Lavate il **ribes** e mettetelo in una pentola con un bicchiere di acqua, lasciate cuocere per 8 minuti o comunque finché gli acini non scoppino; mescolate continuamente.

Raccogliete il succo e pesatelo, mettete in una pentola in pari quantità, il succo e lo zucchero.

Mescolate continuamente togliendo la schiuma che si forma durante la cottura, cuocete fino all'ebollizione e invasate quand'è ancora caldo.



## DOLCI

### **Torta di nocciole:**

le dosi prevedono tre uova intere, 100 g di burro, 200 g di zucchero, 200 g di farina bianca, 150 g di nocciole sguosciate.

Si passano le nocciole al forno in modo da staccare facilmente la pellicina; si tritano e si uniscono ai componenti precedenti amalgamando il tutto con una tazza di latte; si aggiunge la dose di lievito e si pone in teglia imburrata portando poi al forno per 30'.

### **Crostata di rose**

Lavorare 250 grammi di farina bianca con 150 grammi di burro ammorbidito a temperatura ambiente, poi unire 70 grammi di zucchero, 2 tuorli d'uovo e mezza bustina di lievito. Lavorare la pasta il meno possibile perché col calore della mani tende a sbriciolarsi. Farne una palla, avvolgerla in un panno e metterla a riposare per circa un'ora in frigorifero. Trascorso tale periodo, distendere la pasta, col mattarello, fino ad uno spessore di mezzo centimetro. Ricavarne un disco con cui foderare una tortiera imburrata ed infari-

nata. Distribuire in modo uniforme la marmellata di rose (vedi ricetta). Con i ritagli di pasta fare delle striscioline da disporre a griglia sulla torta. Mettere in forno a 200° e far cuocere per circa 30 minuti. Decorare con petali.

### **Torta con le rose**

Ammollare un foglio di colla di pesce in acqua. Mettere a bagno in acqua bollente i petali di 5 o 6 rose e lasciarveli a macerare per un'ora. Filtrare il liquido, unirvi 2 etti di zucchero, 2 cucchiaini di succo di limone e mettere a bollire per 10 minuti senza smettere di mescolare. Strizzare la colla di pesce dopo averla scolata; aggiungerla fuori dal fuoco allo sciroppo di zucchero. Lasciarla raffreddare. In una terrina mescolare 2 uova fresche con 120 grammi di zucchero e un cucchiaino di scorza di limone grattugiata. Unire 1/4 di panna e, poca per volta, 130 grammi di farina, un pizzichino di sale e una bustina di lievito. Coprire con un disco di carta da forno una tortiera di circa 28 cm di diametro, versare l'impasto e cuocere il forno a 180° per circa 45 minuti. Quando sarà fredda sformarla e ricoprirla con la gelatina di rose tritata finissima.

### **Rose al forno**

Una ricetta semplice, ma molto raffinata, dal sapore di altri tempi.

Raccogliere alcune rose sane, intere e lavarle delicatamente. Controllare minuziosamente che tra i petali non vi siano insetti. Disporle allineate su una teglia, cospargerle abbondantemente di zucchero e distribuirne anche un po' tra



i petali. Mettere in forno a calore moderato per 10 minuti. Trasferirle sul piatto da portata e servire.

### **Violette, Rose o Stelle Candite**

20 fiori di borragine, 1 albume (il bianco dell'uovo), 1 cucchiaio di succo d'arancia, 50 g di zucchero superfino.

Mescolare l'albume con il succo d'arancia e montarlo a neve non troppo soda. Immergervi i fiori di borragine ben lavati e asciugati, completamente aperti. Cospargere i fiori con lo zucchero quindi deporli su un foglio di carta assorbente; lasciarli asciugare per circa 8 ore. Una asciutti disporli in un vaso di vetro a bocca larga e chiusura ermetica, separando, se necessario, con carta oleata uno strato dall'altro.

Petali di rose e fiori di viola mammola possono essere canditi con lo stesso procedimento, ad esclusione del succo di arancia.

### **Violette Candite (2)**

50 viole mammole possibilmente appena sbocciate, acqua q.b., zucchero semolato q.b.

20 minuti per la preparazione + 10 minuti per la cottura

Lavare delicatamente le violette col loro gambo, farle asciugare su un canovaccio. Pesare le violette ed una uguale misura di zucchero; porre lo zucchero in una casseruola con alcuni cucchiaini di acqua, mescolando continuamente porre al fuoco dolce la casseruola e far imbiondire lo zucchero.

Quando lo zucchero è pronto immergervi le violette tenendole per i gambi, farle ben impregnare e porle ad asciugare su un piano leggermente unto con olio. Si possono offrire a fine pranzo accompagnando il caffè o usarle per guarnire torte e dolcetti.

### **Violette Candite (3)**

Queste violette candite che servono per decorare le torte, ma che si gustano come fossero caramelle preziose.

Procuratevi una tazza di violette di parma (quelle piccole gialle e viola) e 300 grammi di zucchero. Se volete anche del colorante alimentare viola. Dopo aver ben lavato i fiori metteteli in una casseruola e copriteli con lo zucchero, aggiungendo quella poca acqua necessaria a scioglierlo e ottenere uno sciroppo molto denso.

Poi cuocete a fiamma bassissima per un'ora mescolando solo due volte. Se volete a fine cottura mettete il colorante alimentare e, usando il mestolo forato sgocciolate i fiori e lasciateli asciugare su carta oleata o da forno, ben distanziati perché non si attacchino. Una volta ben asciutti ripassateli un'ultima volta nello zucchero e conservateli in una scatola di metallo.

### **Petali Rosa canditi**

Stendere uno ad uno i petali di rosa profumata o di varietà Damascena su dei vassoi di cartone ponendoti in pieno sole.

Spruzzare subito con acqua di rose e ricoprire i petali umidi con zucchero a velo, meglio con un setaccio finissimo (tipo quello da farina). Ripetere l'operazione sul retro quando il sole avrà candito il primo lato.

A questo punto ripetere ogni tanto l'operazione precedente (acqua di rose + zucchero a velo) fino a quando non si sarà formata una pellicola con lo zucchero cristallizzato. Posizionare in un barattolo ben sigillato e asciutto, e assaggiare per credere.

In alternativa si possono bagnare i petali nell'albume di uovo sbattuto per poi cospargerli di zucchero a velo (quindi senza preparare l'acqua di rose), facendoli asciugare come sopra.



## LIQUORI

### **Vino di Ginepro:**

Servono un litro di vino bianco secco, 300 bacche mature, scorze di limone; si mette in un vaso semichiuso (non ermetico) e si lascia macerare per 20 giorni; si filtra e si imbottiglia.

### **Bargnolino (Altrimenti detto Bargnulén)**

1 kg di bacche di bargnò, 1 lt alcool 95°, 5 etti zucchero, 3 etti acqua (se gradita e/ o vino bianco)

Per questo digestivo occorrono i bargnó, ossia le bacche di pruno spino che è un susino selvatico dalle foglie e dai frutti rossi – bordeaux; assomigliano moltissimo ai mirtilli, ma se li provate a mangiare hanno una caratteristica particolare: ossia legano la lingua, nel senso che sono talmente aspri e viscosi che per una decina di minuti vi sentirete tutta la bocca impastata.

Di conseguenza nessuno li consuma così come si presentano in natura, ma nell'infuso detto bargnolino si trasformano per diventare qualcosa di divino.

Le bacche si raccolgono mature, ai primi di settembre, ma anche dopo le prime gelate quando la pelle viene rotta dal gelo.

Si prendono circa 1 kg di bacche e si lasciano macerare in un litro di alcool a 95 gradi e 5 etti di zucchero.

Chiudere il vaso e lasciarlo esposto alla luce del sole per quaranta giorni, agitandolo un paio di volte alla settimana.

Filtrare e imbottigliare; Volendo alleggerire il grado alcolico si può aggiungere acqua. Si lascia riposare per tre mesi.

Una variante è la sostituzione dell'acqua con del vino bianco secco.

### **Brugnolino o Bargnolino:**

Liquore tipico valtarese ora diffusosi in tutta la provincia e nelle provincie limitrofe.

Occorrono 1 kg di bacche di pruno selvatico (*Prunus spinosa* L.) lavate ed asciugate per 12 ore su canovaccio di cotone bianco ed asciutto; si mettono in un vaso a macerare con 1 litro di alcool puro al 95% e 500 g di zucchero per 45 giorni. Si filtra e si imbottiglia. Si deve consumare dopo almeno 1 anno di stagionatura in cantina. Alcuni l'aromatizzano con cannella.

### **Prugnolino:**

Liquore rarissimo ma squisito, più delicato del precedente e paragonabile al miglior Cherry inglese.

Occorrono 1 kg di susine rosse selvatiche (*Prunus silvatica* L.) lavate ed asciugate per 12 ore su canovaccio di cotone bianco ed asciutto; si mettono in un vaso a macerare con 1 litro di alcool puro al 95% e 500 g di zucchero per 30 giorni. Si filtra e si imbottiglia. Si deve consumare dopo almeno 1 anno di stagionatura in cantina.

### **Amaro (Tipo Fernet)**

Corteccia di china 30 g, genziana 20 g, fiori d'assenzio 50 g, cannella 10 g, semi d'anice 10 g, vaniglia 5 g, zucchero 50 g.

Macerare in 0,5 lt di alcool puro per 1 settimana. Aggiungere 0,75 lt di marsala e lasciare a riposo per 1 settimana; filtrare. Imbottigliare e consumare dopo almeno tre mesi.

### **Liquore di Ribes ai Lamponi**

Alcool a 40 Gradi ( 100 cl ), Ribes ( 1500 grammi ), Lamponi ( 125 grammi ), Foglie di Ribes ( 1 manciata ), Cannella ( 1 pezzettino ), Chiodo di Garofano ( 1 ), Zucchero ( 500 grammi )

Mettete in un vaso frutta, foglie e spezie, versatevi sopra l'alcool, mescolate e chiudete.

Fate macerare 45 giorni, poi filtrate, senza schiacciare la frutta, per ottenere un liquido ben limpido.

Sciogliete lo zucchero nell'acqua, togliendo dal fuoco non appena inizia a bollire, fate raffreddare e aggiungete lo sciroppo all'alcool.

Mescolate, imbottigliate e lasciate invecchiare per circa 2 mesi in un posto asciutto e fresco.

### **Liquore alle fragoline di bosco**

Fragole di bosco 400 g, Scorza Mezza arancia, Vaniglia 1 pezzetto, Zucchero 300 g, Acqua 200 g, Alcool a 95° 400 g

Sciogliete lo zucchero nell'acqua e versatelo nel vaso assieme alle fragole ben pulite, aggiungete l'alcool, la parte arancione della scorza e la vaniglia.

Chiudete ermeticamente il vaso ed agitatelo bene, mettetelo in un luogo fresco e lasciatelo per 20 giorni, scuotendolo di tanto in tanto.

Passato questo tempo filtrate l'infuso, schiacciando le fragole in modo da far uscire tutto il succo, imbottigliate e lasciate invecchiare per 3 mesi.

### **Liquore alle fragoline di bosco 2**

1 Litro d'acquavite a 40°, 500g di fragoline di bosco, 1 baccello di vaniglia, 500g di zucchero, 200g d'acqua.

Lavate le fragole solo se necessario, lasciandole asciugare sulla carta da cucina. Spicciolatele e mettetele in un vaso. Aggiungete l'acquavite e la vaniglia tagliata per il lungo. Chiudete e fate macerare per 1 mese, dopodiché filtrate. Portate all'ebollizione l'acqua e lo zucchero, mescolando per scioglierlo, e fate bollire per 1 minuto. Quando lo sciroppo è freddo mescolatelo all'alcool e imbottigliate.

## **China:**

Corteccia di china 100 g, radice di genziana 40 g, bucce d'arancia amara 40 g, cannella 20 g, semi d'anice stellato 20 g.

Macerare in 1 lt di alcool a 95 % per 8 giorni.

Filtrare ed aggiungere al filtrato 0,5 kg di sciroppo semplice. Miscelare e lasciare in riposo altri 8 giorni. Imbottigliare e consumare dopo almeno tre mesi.

## **Grappa al crespino (*Berberis vulgaris* L.):**

Due etti di bacche ben mature si immergono in vaso di vetro chiaro a tenuta con 1 lt di buona grappa (40°-44°); si lascia al sole per 3 settimane e si filtra in bottiglia (o su cotone o su carta da filtro); la bottiglia tappata si trasferisce al fresco ed al buio per 6 mesi.

## **Liquore di Rosa Canina**

Lasciate macerare fino a pochi giorni prima di Natale 1 kg. di bacche di rosa nell'alcool (1 lt.) e nello sciroppo preparato a parte ottenuto facendo bollire lo zucchero (400 gr.) e l'acqua (8 dl.). Pressate con molta forza nella tela fine e imbottigliate. Scrivete sull'etichetta: da consumarsi dopo pasqua

## **Grappa al luppolo:**

Un etto di frutti di luppolo ("pigne") si mettono in vaso di vetro chiaro a tenuta con 1 lt di buona grappa (40°-44°); si lascia al sole per 15 giorni e si filtra in bottiglia (o su cotone o su carta da filtro); si aggiungono 2 cucchiaini di zucchero



e si tappa la bottiglia che si trasferisce al fresco ed al buio per 6 mesi. Ottimo digestivo di un bel colore rossastro.

## **Rosolio**

È questa una ricetta tradizionale siciliana molto semplice. Raccogliere delle belle rose rosse in piena fioritura nelle ore più calde della giornata così saranno più profumate. Staccarne i petali ed eliminare l'unghia bianca basale perché leggermente amara. Pesare 35 o 40 grammi di petali e metterli in un grosso vaso a macerare coperti da un litro di alcol a 95°. Unire una stecca intera di vaniglia, poi chiudere. Dopo 15 giorni scolare poi rimettere il liquido nel vaso e aggiungere mezzo chilo di zucchero sciolto a caldo in 8 dl di acqua. Richiudere e lasciar riposare 2 settimane. Filtrare e imbottigliare.

## **Elisir di rose**

15 gr petali di rose profumate, 400 gr alcol a 95', 350 gr zucchero, 350 gr acqua.

Dopo aver scelto i petali delle rose più profumate del vostro giardino, poneteli in un mortaio con una manciata di zucchero e pestatele fino ad ottenere una pasta che porrete a macerare per una decina di giorni in un vaso di vetro ermeticamente chiuso, nel quale avrete aggiunto anche l'alcol. Durante questo periodo avrete cura di agiteremo moderatamente una volta al giorno il vaso con il suo contenuto. Dopo il tempo prescritto aggiungete l'acqua ed il rimanente zucchero. Lasciate macerare ancora nel vaso per una settimana agitando ogni tanto e, trascorso questo tem-

po, filtrate per tela, imbottigliate e tappate con ceralacca e sughero. Aspettate almeno due mesi prima di consumare questo elisir che gratificherà il palato vostro e dei fortunati ospiti.

### **Il liquore del giardino**

Mettere in un grosso recipiente di vetro con chiusura ermetica, un litro di buon brandy o di grappa, secondo i gusti personali. Unire 170 grammi di petali di rose rosse profumate, 170 grammi di violette, 170 grammi di petali di garofano, 170 grammi di petali di robinia, 170 grammi di fiori d'arancio e 100 grammi di fiori di gelsomino, la buccia (solo la parte gialla) di un arancio o di un limone non trattato, 2 o 3 chiodi di garofano, un cucchiaino di zucchero di canna. Tenere il vaso in luogo assolato o caldo per un mese, scuotendolo di tanto in tanto. Trascorso tale periodo filtrare il liquido attraverso una garza. Assaggiare e aggiungere zucchero o liquore a seconda che si desideri un sapore più o meno dolce e poi imbottigliare. Questo liquore può essere servito a fine pasto oppure si può versare sul gelato.

### **Liquore dell'Orto:**

A mezzo litro di alcool puro (95%) aggiungere:

n.3 foglie di basilico, n.3 foglie di erba pesca, n.3 foglie di erba menta, n.3 foglie di limone, n.3 foglie di erba salvia, n.3 foglie di alloro, n.3 pezzetti di rosmarino. Lasciare in infusione per 10 gg.

Per ogni bottiglia aggiungere le seguenti dosi:

n.1 bustina di zafferano, n.1 pizzico di camomilla, n.1 pizzico di chiodini, n.1 pizzico di cannella, n.1 pizzico di graminini, n.1 pizzico di tè.

Per ogni litro (ad ogni precedente bottiglia) aggiungere mezzo litro di sciroppo semplice (bollire acqua e 250 g di zucchero) raffreddato.

Riempire ogni bottiglia e lasciare in infusione per altri 5 giorni; dopo tale periodo occorre filtrare e re-bottigliare. Consumare dopo almeno 6 mesi.

### **Una rosa nella grappa**

Questa è davvero una "civetteria" a cui personalmente non riesco a rinunciare. Procurarsi una bella bottiglia di vetro alta e stretta e infilarvi delicatamente un bocciolo di rosa rossa con un pezzetto di gambo e un ciuffo di foglie dopo averlo lavato sotto l'acqua e bene asciugato. Ovviamente non deve essere stato trattato con antiparassitari. Riempire ora la bottiglia con della buona grappa. Unire un cucchiaino di acqua di fiori d'arancio e tappare bene la bottiglia. Lasciar riposare una settimana al termine della quale il bocciolo sarà sbiadito e la grappa avrà assunto un bel colore rosato. Portare in tavola a fine pasto. Sarà una vera delizia per occhi e per il palato degli ospiti!

### **Acqua di Kirsch:**

E' un liquore che a differenza del Kirsh non prevede distillazione ma infusione di 1500 g di ciliegie selvatiche e 200 g di mandola di ciliegie del commercio in due litri d'alcool puro. La macerazione dura 15 giorni a temperatura am-

biente (di giorno si può esporre al sole) in vaso di vetro chiaro e ben chiuso dopo l'aggiunta di 50 g di zucchero. Si filtra e si aggiungono 3-4 litri d'acqua fredda pre bollita. Si miscela bene e si imbottiglia; si consuma dopo almeno 1 anno.



## SCIROPPI

### **Sciropo di viole della "Disolla":**

Togliere alle viole il calice (verde), porle in una zuppiera, coprirle con acqua bollente. Lasciarvele 1 giorno. Colare, ma non spremere, in una casseruola di rame con zucchero. Cuocere 5' mescolando. La quantità di zucchero deve essere quasi il doppio del peso dell'infuso.

### **Sciropo di rose della "Celestina":**

Porre i petali di rose (rosse) in un vaso e versarvi sopra pari peso d'acqua bollente; chiudere ermeticamente, agitare e lasciare in infusione per 1 giorno. Filtrare l'infuso in casseruola, aggiungere pari peso di zucchero. Bollire per 1-2' mescolando bene.

### **Sciropo alla menta**

Prendere 50 foglioline di mentastro (prima della fioritura) e tritarle con la mezzaluna ed immergerle in 250 g d'acqua con due cucchiaini di alcool per dolci (in un vaso) e versarvi sopra pari peso d'acqua bollente; chiudere ermeticamente, agitare e lasciare in infusione per 1 giorno. Sbattere varie volte durante l'infusione; filtrare l'infuso con un canovaccio bianco e pulito e spremere; al liquido aggiungere pari pe-

so di zucchero; versare il liquido in bottigliette, tapparle e trasferirle in pentola in modo da coprirle bene. Portare ad ebollizione per 40'-50'; raffreddare senza estrarle; il giorno dopo ripetere l'operazione di sterilizzazione. Raffreddare e trasferire in cantina al buio.

## **Sciropo alla Menta 2**

Per un litro di sciropo: 300 grammi di foglioline di menta, 1 chilogrammo di zucchero, il succo di 1 limone, 1 litro di acqua.

Lavare rapidamente le foglioline di menta e asciugarle delicatamente con un telo pulitissimo, metterle in una terrina, irrorarle con il succo di limone e versarvi un litro di acqua bollente, farle macerare per 4 ore.

Trascorso questo tempo, passare il composto attraverso un telo molto pulito a trama fine e farlo cadere in una caseruola.

Strizzare il telo per ottenere la maggior quantità possibile di succo di menta, aggiungervi lo zucchero e portare il composto ad ebollizione, mescolando con un cucchiaino di legno ed eliminando l'eventuale schiuma, far bollire per 20 minuti.

Filtrarlo attraverso la carta da filtro, versarlo nelle bottiglie, preriscaldate, pulitissime ed asciutte, coprire l'imboccatura delle bottiglie con una garza, far raffreddare e chiudere ermeticamente,conservarle in luogo fresco.



## SALSE & CONDIMENTI

### **Aceto al lampone:**

Si prende 1 litro di aceto bianco di buona qualità e si mette in vaso non ermetico con 100-200 g di lamponi e una spruzzatina di limone; dopo 20 giorni si filtra e si imbottiglia. E' un aceto aromatizzato dal tono "brusco".

### **Aceto di ciliegie selvatiche:**

E' un aceto per buongustai che si ottiene facendo bollire 1 litro di buon aceto che poi si versa su 500 g di ciliegie (snocciolate e spappolate con le mani) contenute in un vaso non ermetico; dopo 3 giorni si filtra su tela o lino ed il filtrato si imbottiglia.

### **Aceto alle rose**

Utilizzare rose non trattate con antiparassitari, sane, non completamente sbocciate e profumate. Eliminare dalla base di ciascun petalo la parte bianca (amara) e sciacquare delicatamente i petali in abbondante acqua. Allargarli su un telo ad asciugare bene. In un vaso perfettamente pulito ed asciutto, mettere 100 grammi di petali e coprirli con un litro di aceto di vino bianco. Chiudere bene e riporre il va-

so in un luogo fresco e buio per 15 giorni. Trascorso questo periodo filtrare attraverso una garza o un colino molto fitto. Travasare l'aceto in una bottiglia pulitissima ed asciutta e tappare. Questo aceto dal sapore delicato è particolarmente indicato per condire insalate tenere e novelle primaverili.





## RICETTE & STRANEZZE

### Gamberetti, mele e rose

Far scaldare 1/4 di spumante secco e versarlo in una ciotola sopra una grossa manciata di petali di rosa e lasciar riposare un paio d'ore. Filtrare e far scaldare ancora lo spumante, sciogliervi 6 grammi di colla di pesce ammollata e poi strizzata. Far lessare in metà acqua e metà vino bianco secco una ventina di gamberetti, scolarli e sgusciarli. Sbucciare e privare del torsolo una piccola mela renetta; tagliarla a piccoli dadini. Distribuire in 4 coppette di vetro i gamberi, le mele e i petali di rosa. Ricoprire con il vino gelatinato e riporre in frigo alcune ore. Preparare ora una salsa con 2 vasetti di yogurt magro, sale, pepe rosa macinato al momento, un pezzetto di scalogna tritato finissimo con 2 foglie di menta. Servire insieme.

### Risotto con roselline

Tagliare a fettine sottilissime e 100 grammi di funghi champignon freschi dopo averli accuratamente puliti. In una padella sciogliere 25 grammi di burro, unire 2 cucchiai di olio e gettarvi la cipolla e i funghi a rosolare leggermen-

te. Aggiungere 300 grammi di riso e fare insaporire. Bagnare il riso con mezzo bicchiere di spumante secco (o Champagne!), fare evaporare poi coprire con brodo di pollo caldo. Far cuocere, a fuoco medio, per 10 minuti versando man mano altro brodo, se necessario. A questo punto unire al riso due belle manciate di petali di rosa canina (precedentemente lavati), mescolare e proseguire la cottura ancora per 7 o 8 minuti poi spegnere. Tritare 2 o 3 steli di erba cipollina e unirli al riso. Per ultimo incorporare alcune cucchiataie di panna e di parmigiano. Servire.

### **Melone ai petali di rosa**

Procurarsi due piccoli meloni, tagliarli a metà, eliminare i semi, svuotarli delicatamente. Tagliare a piccoli dadini la polpa e metterli in una terrina. Preparare una salsina con 3 cucchiaini di miele, il succo di mezzo limone, un bicchiere di Porto o di Vin Santo, due cucchiaini di acqua di rose. Versare questa salsa sulla polpa di melone e riporre in frigorifero la terrina per un paio d'ore. Riempire ora i mezzi meloni svuotati con la loro polpa aromatizzata, decorare con una bella manciata di petali di rosa canina, esporli delicatamente su un vassoio e servire.

# Note e appunti




*Via Gorro 48*  
*Gorro - Borgo Val di Taro*

*Telefono 0525-96449*