

Borragine– *Borago officinalis*

Fiori di borragine canditi

Una manciata di fiori di borragine interi, un albume, zucchero

Montare l'albume finché sarà leggermente spumoso; a questo punto, spennellarlo sui petali dei fiori. Preparare in un contenitore un consistente strato di zucchero, immergere i fiori e ricoprirli completamente. Dopo di che adagiarli delicatamente su una teglia foderata con carta forno. Infornare a 100° C, lasciandolo sportello aperto fino a completa asciugatura.

Corniolo– *Cornus mas*

Corniolo sciropate

200 g di corniolo ben mature, 150 g d'acqua, 150 g di zucchero, una piccola scorza di cannella

Far bollire l'acqua, lo zucchero e la cannella, unendo poi le corniolo punzecchiate con una forchetta o uno stecchino, lasciandole bollire a fuoco basso solo per pochi minuti. Sistemare i frutti in un vasetto, coprendo con lo sciroppo fatto addensare ancora per qualche minuto sul fuoco. Chiudere il vasetto e sterilizzare 20 minuti in acqua bollente.

Erba cedrina– *Lippia citrodora*

Si trova spesso denominata anche Erba Luisa e limoncina

Liquore di cedrina

100 g circa di foglie di cedrina ben pulite, 1 l alcol a 90°, 1,5 l di acqua, da 5 a 7 h di zucchero, secondo il gusto.

Ridurre o aumentare le quantità in proporzione. In un contenitore di vetro a chiusura ermetica tenere in infusione le foglie nell'alcol al fresco e al buio per una ventina di giorni, smuovendo ogni tanto. Filtrare e unirvi uno sciroppo con acqua e zucchero preparato nei modi consueti, avendo cura di effettuare l'operazione quando lo sciroppo sarà raffreddato. Imbottigliare e consumare non prima di qualche mese.

More– *Rubus fruticosus*

More sotto grappa

150 g di more di rovo, 150 g di zucchero, un chiodo di garofano, 700 g di grappa.

Porre le more in un vaso di vetro a chiusura ermetica con lo zucchero, il chiodo di garofano e la grappa. Macerare il tutto per un mese. Togliere le more dal liquido e passarle in un canovaccio strizzandole per bene. Unire il liquido raccolto dalle more al precedente ed imbottigliare.

Sciroppo di more fermentate

1 l di succo di more, 200 g di zucchero, qualche cucchiaino d'acqua.

Schiacciare le more in un recipiente adatto a collo ampio e mescolare ogni giorno per una settimana tenendo il contenitore coperto. Filtrare il tutto e porre il succo raccolto in un vaso assieme allo sciroppo ottenuto sciogliendo lo zucchero nell'acqua. Far riposare il liquido per qualche ora. Imbottigliare e sterilizzare, facendo bollire per 20 minuti. Fare riposare lo sciroppo per almeno un mese. Lo sciroppo allungato con acqua e ghiaccio è un'ottima bibita estiva, rinfrescante e vitaminica.

Olivello spinoso – *Hippophae rhamnoides*

Sciroppo di olivello spinoso

1 kg di succo di olivello, 500 g di zucchero

Cucinare i frutti e strizzarli per ottenere il succo. Filtrare attraverso un canovaccio non troppo fitto. Aggiungere lo zucchero e lasciare appena addensare sul fuoco. Questo sciroppo si utilizza per bibite estive molto rinfrescanti.

Sambuco – *Sambucus nigra*

Sciroppo di sambuco

1500 g di bacche di sambuco nero, 500 g di zucchero

Lavare le bacche, asciugarle e passarle al setaccio.

Raccogliere il succo e aggiungere pari quantità di zucchero. Far bollire lo sciroppo a fuoco lento per dieci minuti circa. Lasciare intiepidire e imbottigliare previa sterilizzazione. Lo sciroppo è ottimo per aromatizzare sorbetti e macedonie e da bere sia puro che diluito con acqua.

Viola – *Viola odorata*

Violette glassate

Violette fresche con il gambo, zucchero q. b., zucchero a velo q. b.

Lavarle e fare asciugare su di un panno da cucina un considerevole quantitativo di violette fresche con il gambo. Sciogliere in un tegamino, a fiamma viva, lo zucchero sino a farlo diventare quasi caramello.

Prima che possa rapprendersi immergere ad una ad una le violette tenendole per il gambo impregnandole velocemente del caramello. Mettere le violette così trattate a stendere su uno strato di zucchero a velo, facendo in modo che siano contornate da una caratteristica glassa. Utilizzare, anche dopo un po' di tempo, per guarnire dolci e torte.

[Www.piantespontaneeincucina.info](http://www.piantespontaneeincucina.info)

© vedi introduzione alla pagina Ricette