

Achillea– *Achillea millefolium*

Vino aperitivo

100 g di foglie di Achillea ogni decilitro di buon vino bianco.

Far macerare per una decina di giorni le foglie di Achillea nel vino e poi filtrare il composto,utilizzandolo come aperitivo prima dei pasti.

Alloro– *Laurus nobilis*

Laurino

50 g circa di foglie di alloro ben pulite, 1 l alcol a90°, 2 l di acqua e zucchero, da 2 a 5 h di zucchero, secondo il gusto

In un contenitore di vetro a chiusura ermetica tenere in infusione le foglie nell'alcol al fresco e al buio per una quindicina 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 un mese.

Liquore di alloro

Una sessantina di foglie di alloro (meglio se colte in agosto), 1 kg g di zucchero, 0,6 l di alcool

Porre a macerare in infusione per un giorno nell'alcol in un recipiente a chiusura ermetica una quarantina di foglie di alloro. In un litro di acqua mettere a bollire per poco tempo le foglie rimanenti. A fuoco spento sciogliere lo zucchero. Fare raffreddare e aggiungere all'alcol. Filtrare e imbottigliare, lasciando a riposare almeno un mese prima di consumare.

Bardana - *Arctium lappa*

Vermouth di bardana

Un etto di radici di bardana, un litro di buon vermouth

Fare bollire un etto di radici di bardana in mezzo litro d'acqua, fino a quando questa non si è ridotta alla metà. Dopo averla fatta raffreddare versarla in un litro di vermouth e lasciarla riposare per una settimana prima di bere.

Camomilla– *Matricaria chamomilla*

Liquore della buonanotte

Tre manciate di fiori di camomilla, una manciata di fiori di malva, un cucchiaio di acqua di fiori d'arancio, 750 g di alcool a 95°, 500 g di zucchero, un cucchiaio di miele

In un contenitore di vetro a chiusura ermetica porre la camomilla, i fiori di malva, un cucchiaio di acqua di fiori d'arancio e l'alcol a95°. Chiudere e far riposare per 40 giorni,scuotendo di tanto in tanto. Trascorsi i quaranta giorni preparare uno sciroppo facendo scogliere in acqua calda lo zucchero e un cucchiaio di miele. Aggiungere lo sciroppo al composto d'erbe. Chiudere ermeticamente il contenitore. Trascorsa una decina di giorni filtrare e imbottigliare.

Liquore di camomilla

Una manciata di fiori di camomilla, ½ litro di alcool per liquori, 350 g di zucchero

Versare in un contenitore a chiusura ermetica una manciata di fiori di camomilla e mezzo litro di alcool. Lasciare in infusione per oltre un mese, scuotendo spesso il contenuto. Preparare uno sciroppo facendo sciogliere 350 grammi di zucchero in altrettanti di acqua fin quasi a sobbollire. Lasciar raffreddare lo sciroppo e unire l'infuso mescolando per bene. Filtrare e imbottigliare, cominciando a consumare dopo un periodo di riposo.

Corbezzolo– *Arbutus unedo*

Liquore di corbezzoli

450 g di corbezzoli, 200 g di zucchero, scorza di limone non trattato, un chiodo di garofano, alcol da dolci per coprire.

Mettere la frutta coperta d'acqua in un recipiente sul fuoco e lasciare bollire per pochi minuti. Scolarla e asciugarla per bene, ponendola poi in fondo alle bottiglie. Aggiungere lo zucchero, la scorza del limone ed il chiodo di garofano e riempire le bottiglie stesse con l'alcol. Chiudere ermeticamente i contenitori. Si possono utilizzare anche i frutti così preparati per decorazioni.

Crespino – *Berberis vulgaris*

Grappa al crespino

2 hg di bacche, 1 litro di grappa (40-44°)

In un vaso di vetro chiaro a tenuta ermetica immergere in un litro di buona grappa due etti circa di bacche ben mature. Porre il vaso al sole per tre settimane. Filtrare e imbottigliare. Lasciare riposare al fresco e al buio per circa sei mesi prima di versare .

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.

Genziana– *Gentiana species*

In liquoristica si possono utilizzare diverse specie di Gentiana

Amaro di genziana

40 fiori di genziana, 1 l di vino o di vermouth

Mettere a macerare una quarantina di fiori in un litro di buon vino (meglio ancora, di vermouth) per tre settimane. Servire con moderazione. L'amaro ottenuto, oltre a essere molto gradevole, ha virtù stomatiche, toniche, febbrifughe e depurative.

Liquore di genziana

500 g di alcol a 95°, 200 g di zucchero semolato, 50 g di radici di genziana, 10 foglie di genziana, 1 stecca di vaniglia, 500 g di acqua distillata

In un vaso a chiusura ermetica aggiungere all'alcol le radici e le foglie di genziana e la vaniglia. Lasciare macerare per circa 20 giorni. Preparare a freddo uno sciroppo con acqua e zucchero e aggiungerlo all'infusione, agitando bene il vaso e lasciandolo riposare ancora per 3 giorni. Filtrare una prima volta con una tela di garza e poi ripassare una seconda volta con un filtro di carta. Versare in una bottiglia e lasciare invecchiare il liquore per almeno 8 mesi. Conservare in luogo fresco e buio.

Ginepro – *Juniperus communis*

Grappa di ginepro

1 litro di grappa secca, una manciata di bacche di ginepro mature, aghi di ginepro

Lasciare le bacche fresche per 3 giorni all'aria in luogo ombroso. Pestarle leggermente in un mortaio, aggiungere gli aghi e lasciare macerare il tutto nella grappa per una quindicina di giorni in luogo caldo ma non esposto al sole. Filtrare la grappa e lasciare stagionare a lungo.

Liquore di ginepro

250 g di alcol a 95°, 300 g di zucchero, 100 g di bacche di ginepro, 300 g di acqua

Porre le bacche con l'alcol in un vaso di vetro a chiusura ermetica e lasciare macerare per un mese. Trascorso il mese, preparare, uno sciroppo facendo bollire lentamente l'acqua con lo zucchero. Aggiungere lo sciroppo all'infuso e imbottigliare lasciando riposare per otto mesi prima di servire.

Liquore di ginepro

100 g di alcool a 75°, 15 g di bacche di ginepro, un litro di vino bianco, le scorze di due limoni

Porre a macerare per un paio di settimane in un recipiente a chiusura ermetica nell'alcool e nel vino bianco le bacche di ginepro e le scorze di limone, agitando il recipiente ogni tanto. Filtrare il tutto e consumate da subito.

Malva- Malva sylvestris

Liquore della buonanotte

Tre manciate di fiori di camomilla, una manciata di fiori di malva, un cucchiaino di acqua di fiori d'arancio, 750 g di alcool a 95°, 500 g di zucchero, un cucchiaino di miele

In un contenitore di vetro a chiusura ermetica porre la camomilla, i fiori di malva, un cucchiaino di acqua di fiori d'arancio e l'alcol a 95°. Chiudere e far riposare per 40 giorni, scuotendo di tanto in tanto. Trascorsi i quaranta giorni preparare uno sciroppo facendo scogliere in acqua calda lo zucchero e un cucchiaino di miele. Aggiungere lo sciroppo al composto d'erbe. Chiudere ermeticamente il contenitore. Trascorsa una decina di giorni filtrare e imbottigliare.

Melissa- Melissa officinalis

Liquore di melissa

Un centinaio di foglie fresche di Melissa, un litro di alcool a 90°, un litro di acqua, 1 kg di zucchero

Sminuzzare le foglie della melissa e farle macerare per almeno venti giorni nell'alcool. Filtrare il liquido ottenuto e aggiungere lo sciroppo (freddo) ottenuto facendo scaldare l'acqua e lo zucchero. Mescolare bene. Conservare il composto al buio per almeno un mese, scuotendo di tanto in tanto il contenitore. Dopo di che filtrare ed imbottigliare.

Giuggiole - Ziziphus zizyphus

Brodo di giuggiole

1 kg di giuggiole, un paio di mele cotogne, la scorza di un limone, uva bianca dolce (meglio se tipo zibibbo), 1 kg di zucchero

Tagliare le mele cotogne a pezzetti eliminandoli le parti inutilizzabili, come per preparare una normale confettura. Riporle in una casseruola, aggiungendo le giuggiole (che devono essere ultramature, praticamente passite), l'uva e la scorza di limone. Lasciare bollire oltre il disfacimento fino ad ottenere una sorta di sciroppo semiliquido. Filtrare grossolanamente per eliminare i noccioli, spremendo il tutto e versando in bottiglie da conservare al buio e in luogo fresco.

Menta- Mentha species

Liquore alla menta

100 g di foglie di menta, 1 l di acqua, 1/2 kg di zucchero, 1 l di alcol a 90°

Porre a macerare in infusione per una decina di giorni nell'alcol in un recipiente a chiusura ermetica le foglie di menta, scuotendo di tanto in tanto il contenitore. Filtrare il contenuto con un telo a trama larga per recuperare tutto il succo. Preparare uno sciroppo con acqua e zucchero, farlo raffreddare, aggiungerlo all'alcol e lasciare riposare per un giorno. Filtrare e imbottigliare, lasciando a riposare almeno un mese prima di consumare lo sciroppo sarà raffreddato. Imbottigliare e consumare non prima di quattro o cinque mesi.

More- Rubus fruticosus

Liquore di more

400 g di alcol a 95°, 400 g di zucchero semolato, 500 g di more, 1 bastoncino di cannella, 1 limone, 300 g di acqua

Lavare i frutti in acqua fredda acidulata con succo di limone. Scolare e far asciugare perfettamente su un canovaccio. Porre le more con l'alcol in un vaso di vetro a chiusura ermetica e far macerare per 40

giorni. Preparare uno sciroppo sciogliendo lo zucchero nell'acqua con la cannella e far bollire a fuoco lento per 10 minuti. Raffreddare lo sciroppo e aggiungerlo all'infuso di more mescolando bene. Filtrare ed imbottigliare. Attendere un mese prima di gustare il liquore.

Sambuco – *Sambucus nigra*

Bibita rinfrescante al sambuco

12 infiorescenze di sambuco 800 g di zucchero, 1 limone, 5 l d'acqua, aceto di mele

Portare ad ebollizione l'acqua, aggiungere lo zucchero e mescolare con cura. Far raffreddare lo sciroppo, unire il succo e la buccia di un limone, 3 cucchiaini di aceto di mele e una dozzina di infiorescenze di sambuco. Lasciare riposare il liquido per un giorno. Filtrare ed imbottigliare. Non consumare la bibita prima che siano trascorsi almeno una quindicina di giorni. Servire fredda.

Sorbo degli uccellatori– *Sorbus aucuparia*

Grappa alle sorbe

Sorbe degli uccellatori, zucchero q. b., grappa

Mettere in infusione, in un capiente recipiente di vetro, le sorbe con la grappa e un cucchiaio di zucchero o più secondo il gusto. Dopo un mese e mezzo filtrare, strizzando bene le sorbe, aggiungere ancora zucchero a secondo del gusto personale e imbottigliare definitivamente. Scuotere di tanto in tanto fino a fare sciogliere lo zucchero. Consumare solo dopo qualche mese.

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

© vedi introduzione alla pagina Ricette