

Le **ricette in bianco** non mostrano il testo di ingredienti e preparazione perché pur facendo parte del nostro data base sono inserite in lavori specifici aventi finalità editoriali attualmente in corso, e quindi non ci sembra rispettoso riportarle in anticipo sul sito. Queste ricette saranno comunque presenti in questa sezione non appena possibile. Nel frattempo chiunque ne avesse bisogno per qualsiasi uso può contattarci e provvederemo, senza alcun aggravio se per iniziative non commerciali, a inviargliele via mail.

## **Vaccinium myrtillus – Mirtillo**

### **Filetto ai mirtilli**

### **Gelatina di mirtilli e uva spina**

### **Marmellata di mirtilli**

### **Risotto con mirtilli e scamorza**

Riso carnaroli q. b., una tazza di mirtilli, cipolla, brodo per risotti, erba cipollina q. b., scamorza q. b., olio, burro

*Preparare il classico soffritto di cipolla, base per risotti, aggiungendo metà dei mirtilli, schiacciati o frullati. Versare il riso procedendo con tostatura e cottura come nei risotti asciutti, aggiungendo brodo quando occorre. A tre quarti della cottura aggiungere la scamorza, grossolanamente grattugiata in precedenza (bianca o affumicata secondo dei gusti) in ragione di 50g circa per persona. Un attimo*



*prima di spegnere il gas aggiungete l'erba cipollina tritata finemente. Aggiungere la noce di burro e fare mantecare prima di servire, avendo cura di guarnire con i mirtilli rimasti. A seconda dell'apprezzamento dei risotti dolciastri si può aumentare o diminuire la quantità dei mirtilli da usare nel risotto.*

## **Valerianella locusta – valerianella**

### **Insalatina gentile alla valerianella**

300 g di valerianella, 100 g di formaggio tenero, uno o due scalogni, q. b. di olio extra vergine di oliva, succo di limone, sale e pepe

*Mettere la valerianella nei singoli piatti e cospargerla con il formaggio a dadini e scalogno finemente affettato. Irrorare con una emulsione di olio, succo di limone e sale e spolverare col pepe macinato.*

## **Viola odorata – Viola mammola**

### **Confettura di viole**

### **Frittelle alle viole**

Violette complete di gambo, un bicchiere di maraschino, 250 g di farina 00, due uova, 10 cl di latte, q. b. di zucchero, sale e olio extra vergine di oliva

*Raccogliere le violette col gambo in mazzolini costituiti da una decina di fiori ciascuno legati con uno stelo e lasciarli immersi per un'ora circa in una tazzina contenente maraschino emulsionato con zucchero, rigirandoli di tanto in tanto. Preparare intanto una pastella con la farina, i tuorli, mezzo bicchiere di latte, lo zucchero e l'olio e lasciarla riposare per circa un'ora. Unire delicatamente alla pastella gli*

*albumi montati a neve e aggiustare di sapore con il sale. Sgocciolare i mazzolini di viole, immergerli uno per uno nella pastella e friggerli in olio ben caldo fino alla doratura. Asciugarli su carta assorbente e servirli cosparsi di zucchero a velo.*

**Gelatina di viole**

**Gelato alle viole**

**Insalata alle viole**

**Marmellata di viole**

**Sorbetto alle viole**

