

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

