



il biricoccolo
fattoria sociale e CSA

Ingredienti:

20 ombrelle di sambuco freschissime
4 limoni non trattati tagliati a fettine sottili (con la buccia)
2 kg di zucchero semolato (con quello di canna non ho mai provato!)
2 litri di acqua
30 gr di acido citrico alimentare

Sciroppo di Sambuco

Risciacquare delicatamente i fiori di sambuco e ammollarli per 24 ore in un recipiente assieme ai limoni. Passato questo tempo filtrare tutto con una garza sottile e aggiungere al liquido lo zucchero e l'acido citrico. Mescolare bene quindi riporre in frigorifero dove si conserva per circa 15 giorni oppure imbottigliare in bottiglie con il tappo a gabbietta e in questo caso dovrebbe durare qualche mese. Lo sciroppo di sambuco ha però l'effetto collaterale che una parte di bottiglie «scoppia», la funzione dell'acido citrico è quella di ridurre/eliminare questo inconveniente. Va diluito circa 1:10 con acqua e servito fresco.



il biricoccolo
fattoria sociale e CSA

Ingredienti:

10 ombrelle di sambuco
100 gr di farina bianca T1
Acqua gassata freddissima qb
Olio di semi per friggere
Zucchero di canna

Tempura di Sambuco

Spruzzate leggermente i fiori con un po' d'acqua per lavarli, poi scuoteteli. Tagliate via i gambi più grossi e duri, e lasciateli asciugare bene. Attenzione perché tendono a rovinarsi velocemente, quindi se non li preparate subito teneteli immersi con i gambi in un vaso d'acqua. Preparate una pastella nè troppo densa nè troppo liquida (come al solito la quantità d'acqua dipende dalla capacità di assorbimento della vostra farina) e lasciatela riposare in frigo mezz'oretta (o 15 min in freezer). Intingete un fiore di sambuco alla volta nella pastella che avete preparato, tenendolo per il gambo, e poi mettetelo subito a testa in giù nell'olio bollente; dopo due o tre minuti giratelo, aspettate che sia dorato e croccante anche sull'altro lato e tiratelo subito fuori. Usate un foglio di carta assorbente per togliere l'unto in eccesso, poi adagiatelo in un piattino, spolveratelo con un po' di zucchero e con qualche fiorellino superstite.

