

CUCINARE CON I FIORI RICETTARIO

PANNACOTTA ALLA CAMOMILLA

30 gr Fiori di camomilla
600 ml Panna Fresca liquida
1/3 di Stecca di Vaniglia Bourbon
150 gr zucchero semolato
10 gr colla di pesce

Pulire le rose con acqua fresca e mettere i petali dentro ad una casseruola. Versare la panna sui petali. Aggiungere lo zucchero e i semi di vaniglia Bourbon e lasciare macerare il composto per 30 minuti. Mettere ad ammollo la colla di pesce. Mettere la casseruola sul fuoco (non deve raggiungere il bollore). Scaldare il composto ed aggiungere la colla di pesce. Versare il composto in bicchieri trasparenti monoporzione e lasciare riposare per 6 ore nel frigorifero.

PANE AI PETALI DI ROSA

300 ml di acqua
50 g di olio extravergine
8 g di sale
12 g di lievito di birra fresco (o 3,5 g disidratato)
1 cucchiaino di malto (oppure zucchero)
250 g di farina manitoba
250 g di farina 00
2 manciate di petali di rosa

Sciogliere il lievito disidratato (o metà cubetto di lievito fresco) in poca acqua tiepida insieme ad un cucchiaino di malto (o zucchero). Setacciare la farina manitoba e la 00 in una ciotola, creare un buco al centro e versarci il composto di lievito, malto e acqua. Mescolare.

Nell'acqua rimanente sciogliere il sale e l'olio e versare a filo nella ciotola con la farina, mescolando con movimenti veloci. Impastare tutto fino ad ottenere un impasto compatto. Trasferire l'impasto su un piano infarinato e impastare ancora per altri 5 minuti. Appena l'impasto risulterà liscio ed elastico, dargli la forma di una palla, porlo in una ciotola infarinata coperta con la pellicola e lasciare lievitare per circa due ore nel forno chiuso e spento.

Quando l'impasto avrà raddoppiato il suo volume porlo ancora sul piano di lavoro infarinato e rimodellarlo a forma di palla. Di nuovo posizionarlo al centro di una leccarda foderata con carta da forno e lasciar lievitare per un'altra ora. Mettere sul fondo del forno un contenitore con acqua per evitare che l'impasto secchi.

L'impasto avrà nuovamente raddoppiato il suo volume dopo un'ora: a questo punto aggiungere all'impasto i petali di rosa, una o due manciate in tutto. Impastate bene e formate le pagnotte, incidendo un taglio a croce su ognuna di esse e infornate a 200° per 50 minuti.

MINISTRA DI MALVA E RISO

1 l brodo vegetale
4 patate
cipolla
100 gr riso originario
30 gr fiori di malva
Sale/pepe

Tritate la cipolla e fatela rosolare nell'olio. Rosolate per pochi minuti anche il riso e le patate affettate e coprite con il brodo vegetale.

Nel frattempo portate ad ebollizione un po' d'acqua e sbollentate la malva.

Scolatela ed aggiungetela al riso a metà cottura.

La malva tende a rendere il brodo più corposo, quindi, se necessario, aggiungetene altro a fine cottura. Aggiustate di sale e servite.

COCKTAIL HUGO

Dose per 2 litri circa di sciroppo

1 lt di acqua
8 fiori di sambuco
4 limoni biologici
1500 g di zucchero
180 g di aceto di mele

Prendete i limoni lavateli, tagliateli a fette e inseriteli sul fondo del vostro vaso. I fiori vanno tagliati alla base dello stelo e infilati nel vaso uno a uno. Coprite tutto con un litro d'acqua, mescolate con un cucchiaio e pigiate in maniera che tutto sia coperto dall'acqua. Chiudete ermeticamente e lasciate riposare per 36 ore. Questo significa che se lo facciamo al mattino la sera dopo siamo pronti per la seconda lavorazione.

Passate le 36 ore filtriamo il liquido ottenendo così un'acqua opaca, a cui aggiungeremo lo zucchero e l'aceto di mele. Portare ad ebollizione continuando a mescolare con un cucchiaio di legno.

Fate bollire fino a che si addensa, restando comunque piuttosto liquido, ma corposo. Dopodiché spegnete il fuoco e con l'aiuto di un imbuto versare lo sciroppo nelle bottiglie ancora bollente, chiudere ermeticamente. Una volta raffreddato conservatelo al buio.

Diluitelo nell'acqua naturale o gasata, è una bibita rinfrescante, dissetante, oppure usatelo come base per un cocktail alcolico, mettendo una parte di sciroppo, due parti di prosecco e infine acqua gassata.