
La ricetta viene dalle maestre d'asilo di Pazzallo, Adele e Amanda, che hanno cucinato questa ottima marmellata con i bambini quando Alberto aveva 4 anni.

MARMELLATA DI DENTI DI LEONE

- 250 g petali di denti di leone
- 4 l acqua
- 2 kg zucchero gelificante
- 2 limoni
- 4 arance

Raccogliere i fiori gialli e togliere i petali, ev. lavare.
Fare bollire nell'acqua ca. 20 minuti, scolare.
Mettere in una pentola i petali con il succo dei limoni e delle arance, aggiungere lo zucchero gelificante.
Cuocere ca. 6-10 minuti, fino ad essere rappresa.
Mettere subito in vasetti puliti e chiudere ermeticamente.



DENTE DI LEONE

Dopo anni di tentativi ecco le versioni finali.

Le faccio tutti gli anni perché abbiamo una bella pianta grande nel nostro giardino.

MARMELLATA DI SAMBUCO

- 1.5 kg di bacche di sambuco o più
- 1 kg di zucchero
- 1 bustina di prodotto gelificante



Staccare le bacche dagli ombrelli delicatamente e raccogliere in una pentola,
Fare bollire a fuoco medio ca. 15 min. schiacciando di tanto in tanto le bacche per fare uscire il succo.
Passare la polpa ottenuta e pesare, aggiungere lo zucchero (proporzioni 1 : 1) e il gelificante secondo le istruzioni.

Cuocere ca. 10 o più minuti, fino al grado di consistenza desiderato.

Si può ottenere una gelatina o uno sciroppo filtrando la polpa dopo la bollitura e facendo cuocere lasciando con una consistenza molle.

Mettere subito in vasetti puliti e chiudere ermeticamente.

Ottimo e dissetante

SCIROPPO DI SAMBUCO

- 10 ombrelli di fiori di sambuco, raccolti il mattino
- 2 litri d'acqua
- 2 kg di zucchero
- 2 dl di succo di limone o 40 g d'acido citrico



Mettere i fiori in una grande ciotola, scuotendo leggermente per eliminare eventuali insetti e senza lavarli, tagliate i gambi.

Bollire l'acqua e versare sui fiori nella ciotola.
Aggiungere lo zucchero e il limone e mescolare di tanto in tanto.

Lasciare macerare 12 – 24 ore, provare il liquido e verificare che non sia amaro.

Filtrare il liquido con una garza e mettere in una pentola.
Portare a ebollizione mescolando, versare lo sciroppo bollente in bottiglie pulite. Riempire bene e chiudere subito, lasciare raffreddare.

Si conserva chiuso 6 mesi al fresco, consumare velocemente una volta aperto...non è un problema!

Le noci acerbe si raccolgono per tradizione a S. Giovanni (24 giugno).
La ricetta è stata copiata dal vecchio libro della mia nonna Albertina di Mendrisio.

NOCINO (LIQUORE DI NOCI ACERBE)

- 2 l grappa di buona qualità
- 30 noci acerbe
- 10 chiodi di garofano
- una stecca di cannella
- scorza di limone
- 750 g di zucchero

In 2 l di grappa mettere in fusione in un capace bottiglione le noci acerbe tagliate in quattro, i chiodi di garofano, la stecca di cannella, la scorza di limone. Chiudere bene ed esporre al sole per 40 giorni agitando il contenuto ogni giorno. Dopo 40 giorni, il 3 agosto, filtrare il contenuto del bottiglione. Far bollire lo zucchero in 200 g d'acqua e unirlo al liquido filtrato. Il liquore prelibato è pronto, per la degustazione è meglio attendere fino a Natale.