

Le ricette

di Tava

Die Rezepte

von Tava

RICETTA DI MAGGIO



INGREDIENTI

- » 12 fiori di sambuco
- » 1½kg. di zucchero
- » una bustina di pectina per gelatine
- » 2 litri di acqua

PROCEDIMENTO

Mettere i fiori di sambuco a **macerare per due giorni** in 2 litri di acqua, rivolti verso il basso. Filtrare il tutto nel setaccio e, con una spatola, “schiacciare” con cura i fiori di sambuco; versare il liquido ottenuto in una pentola. Unire lo zucchero e la pectina, mettere sul fuoco la pentola e **portare ad ebollizione il liquido per 20 minuti** almeno. Travasare la gelatina, ancora bollente, in vasetti di vetro. Chiudere tutti i contenitori con dei tappi a chiusura ermetica e cuocete nuovamente i vasetti per una maggiore sterilizzazione. Una volta pronti farli raffreddare completamente e riporli a riposo in un luogo fresco e buio.

NOTE (spazio per prendere appunti)

Gelatina
di sambuco