

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.

Achillea millefolium – Achillea (anche millefoglio)

Tè di achillea

Vino aperitivo

100 g di foglie di Achillea ogni decilitro di buon vino bianco.

Far macerare per una decina di giorni le foglie di Achillea nel vino e poi filtrare il composto, utilizzandolo come aperitivo prima dei pasti.

Vino aromatizzato all'achillea

Arbutus unedo - Corbezzolo

Grappa ai corbezzoli

Liquore di corbezzoli

450 g di corbezzoli, 200 g di zucchero, scorza di limone non trattato, un chiodo di garofano, alcol da dolci per coprire.

Mettere la frutta coperta d'acqua in un recipiente sul fuoco e lasciare bollire per pochi minuti. Scolarla e asciugarla per bene, ponendola poi in fondo alle bottiglie. Aggiungere lo zucchero, la scorza del limone ed il chiodo di garofano e riempire le bottiglie stesse con l'alcol. Chiudere ermeticamente i contenitori. Si possono utilizzare anche i frutti così preparati per decorazioni.

Arctium lappa - Bardana maggiore

Vermouth di bardana

Un etto di radici di bardana, un litro di buon vermouth



Fare bollire un etto di radici di bardana in mezzo litro d'acqua, fino a quando questa non si è ridotta alla metà. Dopo averla fatta raffreddare versarla in un litro di vermouth e lasciarla riposare per una settimana prima di bere.

Artemisia absinthium - Assenzio

Liquore di assenzio

Artemisia dracunculus - Dragoncello

Liquore al dragoncello



Un mazzetto di dragoncello, due bastoncini di vaniglia, 500 g di zucchero, 1 litro di acquavite.

Porre a macerare per un paio di giorni in un recipiente a chiusura ermetica in un litro di buona acquavite il dragoncello e la vaniglia. Aggiungere lo sciroppo fatto con lo zucchero e poca acqua, quella minima che occorre per ottenere alla sobbollitura uno sciroppo limpido. Dopo un paio di giorni filtrare e imbottigliare.

Asperula odorata - Asperula

Grappa all'asperula

Un litro di buona grappa, 30 gr di foglie e rametti di asperula essiccata

Mettere a macerare in un litro di grappa l'asperula per 5-6 settimane, esponendo al sole e agitando di tanto in tanto. Filtrare e imbottigliare. Consumare dopo 3 mesi, servendo fredda.

Berberis vulgaris e subspecies - Crespino

Grappa al crespino

2 hg di bacche, 1 litro di grappa (40-44°)

In un vaso di vetro chiaro a tenuta ermetica immergere in un litro di buona grappa due etti circa di bacche ben mature. Porre il vaso al sole per tre settimane. Filtrare e imbottigliare. Lasciare riposare al fresco e al buio per circa sei mesi prima di versare .

Borago officinalis - Borragine comune

Fiori di borragine canditi

Una manciata di fiori di borragine interi, un albume, zucchero

Montare l'albume finché sarà leggermente spumoso; a questo punto, spennarlo sui petali dei fiori. Preparare in un contenitore un consistente strato di zucchero, immergere i fiori e ricoprirli completamente. Dopo di che adagiarli delicatamente su una teglia foderata con carta forno. Infornare a 100° C, lasciando lo sportello aperto fino a completa asciugatura.

Vino bianco aromatizzato

Castanea sativa - Castagno

Castagne al rum

500 g di castagne, 100 g di zucchero, 100 di acqua, rum

Cuocere le castagne nel forno a microonde. Sbuciarle cercando di mantenerle intere. Sciogliere lo zucchero con l'acqua, aggiungere le castagne e lasciare cuocere per 2-3 minuti. Scolare le castagne dallo sciroppo e sistematele delicatamente in un vaso. Ricoprire con il rum. Riporre il vaso e lasciare riposare per almeno 3 mesi.

Cornus mas - Corniolo

Corniolo sciroppate

200 g di corniolo ben mature, 150 g d'acqua, 150 g di zucchero, una piccola scorza di cannella

Far bollire l'acqua, lo zucchero e la cannella, unendo poi le corniolo punzecchiate con una forchetta o uno stecchino, lasciandole bollire a

fuoco basso solo per pochi minuti. Sistemare i frutti in un vasetto, coprendo con lo sciroppo fatto addensare ancora per qualche minuto sul fuoco. Chiudere il vasetto e sterilizzare 20 minuti in acqua bollente.

Grappa al corniolo

***Crataegus monogyna* e *C. oxyacantha* - Biancospino**

Bacche di biancospino sciroppate

450 g di bacche di biancospino ben mature, 200 g di acqua, 450 g di zucchero

Bollire i frutti in acqua, dopo averli puliti, e scolarli. Sciogliere intanto lo zucchero nell'acqua ed appena lo sciroppo comincia a bollire unire i frutti sgocciolati, lasciandoli cuocere a fuoco basso finché diventano teneri. Invasare i frutti ancora caldi e sterilizzare i vasi facendoli bollire per 20 minuti.

Liquore di biancospino

250 g di alcol a 95°, 300 g di zucchero semolato, 300 g di bacche di biancospino, 10 g di mandorle, 300 g di acqua.

Lavare le bacche e lasciarle asciugare all'ombra. Schiacciarle e metterle in un vaso a chiusura ermetica insieme all'alcol e alle mandorle tritate. Lasciare riposare per 15 giorni. Trascorso questo periodo preparare uno sciroppo a freddo con acqua e zucchero. Filtrare la preparazione alcolica attraverso una tela di garza e unire allo sciroppo. Lasciare riposare il tutto per 3 giorni. Filtrare ora con della carta adeguata e imbottigliare. Il liquore può essere consumato molto presto.

Sciroppo di biancospino

Vino al biancospino

1 l di vino bianco, 20 g. di fiori di biancospino

Porre a macerare il biancospino per una settimana in un litro di vino bianco. Trascorso questo periodo filtrare spremendo bene il vegetale e conservare in bottiglia. Consumarne 2 bicchierini al giorno come sedativo del sistema nervoso e per combattere l'arteriosclerosi.



***Foeniculum vulgare* - Finocchio selvatico (anche finocchietto, ormai nel comune linguaggio, o finocchiella)**

Liquore al finocchietto 1

Liquore al finocchietto 2

Liquore di finocchietto 3

***Fragaria vesca* - Fragola di bosco (detta comunemente anche fragolina di bosco, fragola selvatica, fragola comune)**

Frutti di bosco alla grappa

Grappa alle fragoline di bosco

Liquore fragolino

Sciroppo di fragole di bosco

Succo di menta e fragole

Gentiana species – Genziana (in liquoristica si possono utilizzare diverse specie di Gentiana, come G. acaulis, G. verna, ecc.)

Amaro di genziana

40 fiori di genziana, 1 l di vino o di vermouth

Mettere a macerare una quarantina di fiori in un litro di buon vino (meglio ancora, di vermouth) per tre settimane. Servire con moderazione. L'amaro ottenuto, oltre a essere molto gradevole, ha virtù stomatiche, toniche, febbrifughe e depurative.

Liquore di genziana

500 g di alcol a 95°, 200 g di zucchero semolato, 50 g di radici di genziana, 10 foglie di genziana, 1 stecca di vaniglia, 500 g di acqua distillata

In un vaso a chiusura ermetica aggiungere all'alcol le radici e le foglie di genziana e la vaniglia. Lasciare macerare per circa 20 giorni. Preparare a freddo uno sciroppo con acqua e zucchero e aggiungerlo all'infusione, agitando bene il vaso e lasciandolo riposare ancora per 3 giorni. Filtrare una prima volta con una tela di garza e poi ripassare una seconda volta con un filtro di carta. Versare in una bottiglia e lasciare invecchiare il liquore per almeno 8 mesi. Conservare in luogo fresco e buio.

Hippophae rhamnoides – Olivello spinoso

Sciroppo di olivello spinoso

1 kg di succo di olivello, 500 g di zucchero

Cucinare i frutti e strizzarli per ottenere il succo. Filtrare attraverso un canovaccio non troppo fitto. Aggiungere lo zucchero e lasciare appena addensare sul fuoco. Questo sciroppo si utilizza per bibite estive molto rinfrescanti.

Juglans regia - Noce

Nocino di Modena



Juniperus communis – Ginepro comune

Aceto dei quattro ladri

Un cucchiaino di rosmarino, salvia, menta, lavanda, assenzio, ginepro, chiodi di garofano; una stecca di cannella, 2 spicchi d'aglio; del buon aceto forte di vino

Mettere tutti gli ingredienti con l'aceto in quantità sufficiente a coprire tutte le erbe in un vaso chiuso ermeticamente e lasciare riposare per un mese, agitando energicamente ogni sera. Filtrare con l'aiuto di una tela, spremendo con forza. Ottimo per condire insalate crude o verdure cotte.

Grappa di ginepro

1 litro di grappa secca, una manciata di bacche di ginepro mature, aghi di ginepro

Lasciare le bacche fresche per 3 giorni all'aria in luogo ombroso. Pestarle leggermente in un mortaio, aggiungere gli aghi e lasciare macerare il tutto nella grappa per una quindicina di giorni in luogo caldo ma non esposto al sole. Filtrare la grappa e lasciare stagionare a lungo.

Liquore di ginepro 1

250 g di alcol a 95°, 300 g di zucchero, 100 g di bacche di ginepro, 300 g di acqua

Porre le bacche con l'alcol in un vaso di vetro a chiusura ermetica e lasciare macerare per

un mese. Trascorso il mese, preparare, uno sciroppo facendo bollire lentamente l'acqua con lo zucchero. Aggiungere lo sciroppo all'infuso e imbottigliare lasciando riposare per otto mesi prima di servire.

Liquore di ginepro 2

100 g di alcool a 75°, 15 g di bacche di ginepro, un litro di vino bianco, le scorze di due limoni

Porre a macerare per un paio di settimane in un recipiente a chiusura ermetica nell'alcool e nel vino bianco le bacche di ginepro e le scorze di limone, agitando il recipiente ogni tanto. Filtrare il tutto e consumate da subito.

Laurus nobilis - Alloro

Laurino

50 g circa di foglie di alloro ben pulite, 1 l alcool a 90°, 2 l di acqua e zucchero, da 2 a 5 h di zucchero, secondo il gusto

In un contenitore di vetro a chiusura ermetica tenere in infusione le foglie nell'alcol al fresco e al buio per una quindicina di giorni, smuovendo ogni tanto. Filtrare e unirvi uno sciroppo con acqua e zucchero preparato nei modi consueti, avendo cura di effettuare l'operazione quando lo sciroppo sarà raffreddato. Imbottigliare e consumare non prima di un mese.

Liquore di alloro

Una sessantina di foglie di alloro (meglio se colte in agosto), 1 kg g di zucchero, 0,6 l di alcool

Porre a macerare in infusione per un giorno nell'alcol in un recipiente a chiusura ermetica una quarantina di foglie di alloro. In un litro di acqua mettere a bollire per poco tempo le foglie rimanenti. A fuoco spento sciogliere lo zucchero. Fare raffreddare e aggiungere all'alcol. Filtrare e imbottigliare, lasciando a riposare almeno un mese prima di consumare.

Lippia citrodora – Erba cedrina (anche Erba Luisa, limoncina, ecc.)

Liquore di cedrina



100 g circa di foglie di cedrina ben pulite, 1 l alcool a 90°, 1,5 l di acqua, da 5 a 7 h di zucchero, secondo il gusto. Ridurre o aumentare le quantità in proporzione.

In un contenitore di vetro a chiusura ermetica tenere in infusione le foglie nell'alcol al fresco e al buio per una ventina di giorni, smuovendo ogni tanto. Filtrare e unirvi uno sciroppo con acqua e zucchero preparato nei modi consueti, avendo cura di effettuare l'operazione quando lo sciroppo sarà raffreddato. Imbottigliare e consumare non prima di qualche mese.

Malus sylvestris - Melo selvatico

Liquore ai semi di mela

Sidro

Malva sylvestris – Malva (possono anche essere usate allo stesso modo alcune altre specie, come ad esempio la Malva neglecta)

Liquore della buonanotte

Tre manciate di fiori di camomilla, una manciata di fiori di malva, un cucchiaino di acqua di fiori d'arancio, 750 g di alcool a 95°, 500 g di zucchero, un cucchiaino di miele

In un contenitore di vetro a chiusura ermetica porre la camomilla, i fiori di malva, un

cucchiaino di acqua di fiori d'arancio e l'alcol a 95°. Chiudere e far riposare per 40 giorni, scuotendo di tanto in tanto. Trascorsi i quaranta giorni preparare uno sciroppo facendo scogliere in acqua calda lo zucchero e un cucchiaino di miele. Aggiungere lo sciroppo al composto d'erbe. Chiudere ermeticamente il contenitore. Trascorsa una decina di giorni filtrare e imbottigliare.

Matricaria chamomilla - Camomilla

Liquore della buonanotte

Tre manciate di fiori di camomilla, una manciata di fiori di malva, un cucchiaino di acqua di fiori d'arancio, 750 g di alcool a 95°, 500 g di zucchero, un cucchiaino di miele

In un contenitore di vetro a chiusura ermetica porre la camomilla, i fiori di malva, un cucchiaino di acqua di fiori d'arancio e l'alcol a 95°. Chiudere e far riposare per 40 giorni, scuotendo di tanto in tanto. Trascorsi i quaranta giorni preparare uno sciroppo facendo scogliere in acqua calda lo zucchero e un cucchiaino di miele. Aggiungere lo sciroppo al composto d'erbe. Chiudere ermeticamente il contenitore. Trascorsa una decina di giorni filtrare e imbottigliare.

Liquore di camomilla

Una manciata di fiori di camomilla, ½ litro di alcool per liquori, 350 g di zucchero

Versare in un contenitore a chiusura ermetica una manciata di fiori di camomilla e mezzo litro di alcool. Lasciare in infusione per oltre un mese, scuotendo spesso il contenuto. Preparare uno sciroppo facendo sciogliere 350 grammi di zucchero in altrettanti di acqua fin quasi a sobbollire. Lasciar raffreddare lo sciroppo e unire l'infuso mescolando per bene. Filtrare e imbottigliare, cominciando a consumare dopo un periodo di riposo.

Melissa officinalis - Melissa

Bibita alla melissa

Grappa alla melissa

Liquore di melissa



Un centinaio di foglie fresche di Melissa, un litro di alcool a 90°, un litro di acqua, 1 kg di zucchero

Sminuzzare le foglie della melissa e farle macerare per almeno venti giorni nell'alcool. Filtrare il liquido ottenuto e aggiungere lo sciroppo (freddo) ottenuto facendo scaldare l'acqua e lo zucchero. Mescolare bene. Conservare il composto al buio per almeno un mese, scuotendo di tanto in tanto il contenitore. Dopo di che filtrare ed imbottigliare.

Liquore di melissa e mandarino

Mentha species - Menta

Elisir alla menta

Liquore alla menta 1

100 g di foglie di menta, 1 l di acqua, 1/2 kg di zucchero, 1 l di alcool a 90°

Porre a macerare in infusione per una decina di giorni nell'alcol in un recipiente a chiusura ermetica le foglie di menta, scuotendo di tanto in tanto il contenitore. Filtrare il contenuto con un telo a trama larga per recuperare tutto il succo. Preparare uno sciroppo con acqua e zucchero, farlo raffreddare, aggiungerlo all'alcol e lasciare riposare per un giorno. Filtrare e imbottigliare, lasciando a riposare almeno un mese prima di consumare.

Liquore alla menta 2

Sciropo alla menta*

Una manciata di foglie di menta freschissime, un cucchiaino abbondante di miele, mezzo litro d'acqua.

Lavare la menta e porla in una pentola con l'acqua. Lasciare riposare il tutto per mezz'ora, poi mettere a bollire per una ventina di minuti e lasciare nuovamente riposare. Passare il liquido al setaccio o al mix riducendo in succo anche le foglie. Aggiungere il miele e mescolare accuratamente fino ad ottenere una sorta di sciropo da usare come bibita estiva, da servire fredda accompagnando magari con fette di limone.

* Riadattata dal sito <http://ospitiweb.indire.it>

Sciropo di grappa alla menta

Una manciata di foglie fresche di menta, un litro di grappa, 350 g di zucchero, 200 cl di acqua.

Macerare una manciata di menta fresca in un litro di grappa per 10-15 giorni. Filtrare ed unire al macerato di menta lo sciropo preparato con lo zucchero e l'acqua,. Lo sciropo di grappa alla menta nella misura di un cucchiaino sciolto in acqua si può consumare anche giornalmente dopo i pasti come digestivo e carminativo.

Succo di menta e fragole

Myrtus communis - Mirto

Liquore di mirto

1 l di alcol per liquori, 2 l di acqua, 500 g di zucchero, 600 g bacche di mirto mature. o 600 g di miele

Lavare e fare asciugare bene le bacche, assicurandosi che siano ben pulite. Metterle a macerare per un paio di settimane nell'alcol in un vaso di vetro scuro a chiusura ermetica. Filtrare il tutto strizzando le bacche, preparare lo sciropo facendo sciogliere lo zucchero nell'acqua a fuoco lento fino a poco prima di bollire e dopo averlo fatto raffreddare aggiungerlo all'infuso filtrato. Versare il liquore bottiglie scure dopo aver lasciato riposare per un giorno. Volendo si può sostituire lo zucchero con 600 g di buon miele.



Nasturtium officinale - Crescione

Succo di crescione

Papaver rhoeas – Rosolaccio (anche comunemente papavero, senza particolare distinzione da specie simili. Rileva invece ai fini gastronomici l'utilizzo proprio delle rosette di questa specie)

Sciropo di rosolaccio

100 g di petali di papavero, 100 g di acqua, 100 g di zucchero

Porre in un vaso di vetro i petali di papavero e versarvi l'acqua bollente. Chiudere e lasciar riposare per circa 24 ore. Preparare lo sciropo sciogliendo lo zucchero con un po' di acqua, aggiungere il succo filtrato dei papaveri e fare addensare leggermente. Imbottigliare quando il preparato è ancora bollente.

Primula vulgaris e P. veris- Primula e primula odorata (Quando è necessario distinguere la specie da usare, si segnala all'interno della ricetta)

Vino alle primule

Prunus spinosa - Prugnolo

Gin al prugnolo

Liquore di prugne 1

Liquore di prugne 2

Liquore di prugne 3

Ratafià di prugnoli

2 litri di buona grappa; 1 Kg di prugnoli; un pezzetto di cannella; 3-4 chiodi di garofano; un baccello di vaniglia; 500-600 gr di zucchero; 1 litro di acqua; una scorzetta di limone non trattato, privo della parte interna bianca; 10 noccioli schiacciati del frutto

Macerare per tre mesi, in un vaso di vetro a chiusura ermetica, i prugnoli con la grappa, la scorzetta di limone, i noccioli schiacciati, la cannella, i chiodi di garofano. Scuotere di tanto in tanto il vaso. Filtrare il macerato cercando di strizzare il più possibile i prugnoli. Preparare lo sciroppo con acqua e zucchero lasciarlo raffreddare ed unirlo al liquido filtrato. Far riposare il liquore per almeno 5 mesi, filtrarlo nuovamente se ci fosse del deposito e gustarlo.

Sciropo di prugnoli 1

Prugnoli, zucchero

Porre i prugnoli lavati ed asciugati, in un vaso a chiusura ermetica con zucchero. Riporre in luogo caldo ed asciutto e scuotere il vaso di tanto in tanto, fino a completo scioglimento dello zucchero. Dopo tre mesi, filtrare e imbottigliare. Lo sciroppo di prugne è ottimo come bibita dissetante allungato con acqua e per aromatizzare la granita, i dolci e i gelati.

Sciropo di prugnoli 2

Mezzo chilo di prugnoli, mezzo chilo di zucchero e un bicchiere d'acqua.

Bollire per una quindicina di minuti i prugnoli, lo zucchero e l'acqua. Filtrare il liquido ottenuto con un panno. Lo sciroppo di prugnoli è ottimo allungato con acqua come aperitivo e a cucchiariate liscio come efficace antidiarroico.

Punica granatum – Melograno



Liquore di melagrane

400 g di alcol a 95°, 200 g di zucchero semolato, 10 melagrane, 1 limone, 2 cucchiaini di karkadè

Sgranare i frutti facendo attenzione a togliere bene la pellicina. Spremere i chicchi. Travasare il succo ottenuto in un vaso di vetro a chiusura ermetica, aggiungere le foglie di karkadè, lo zucchero, l'alcol e la parte gialla della scorza del limone. Chiudere il vaso e lasciare il tutto a macerare per un mese, scuotendo il vaso di tanto in tanto. Filtrare il liquido utilizzando un filtro di carta. Imbottigliare e lasciare invecchiare per sei mesi in un luogo fresco e buio.

Sciropo di melagrana

500 g di melagrana, 600 g di zucchero.

Sgranare i frutti, spremerli, setacciarli e lasciare riposare il succo ottenuto in un recipiente coperto per mezza giornata. Porre in un tegame il succo con lo zucchero e lasciare bollire finché lo sciroppo non si sarà addensato. Invasare ancora bollente.

Ribes uva-crispa – Uva spina

Succo di uva spina

Uva spina sciroppata

Rosa canina – Rosa canina (anche rosa selvatica, rosa di macchia. Quando si parla di petali si possono usare anche quelli di alcune altre specie)

Aperitivo di frutti di rosa canina

1 litro di vino bianco, 500 g di frutti, circa 150 g di zucchero.

Macerare i frutti con il vino bianco e lo zucchero in vasi di vetro a chiusura ermetica per un mese. Filtrare il liquido spremendo molto bene i frutti e imbottigliare. Conservare in luogo fresco e asciutto.

Elisir di petali di rosa canina

Grappa alla rosa canina 1

Grappa alla rosa canina 2

50 g di coccole di rosa canina, una scorza di arancia o limone, 250 g di zucchero, un litro di buona grappa

Macerare per circa un mese in un vaso di vetro a chiusura ermetica le coccole liberate dalla peluria e dai semi con un litro di grappa. Frullare il tutto e lasciare riposare per 24 ore, filtrare e imbottigliare. Far riposare il liquore ancora per una settimana prima di gustarlo. Questo liquore ha la proprietà di aumentare le difese dell'organismo.

Liquore di petali di rosa canina

Liquore di rosa canina 1

Liquore di rosa canina 2

Miele rosato

Rosa canina al vino

Tè di rosa canina e mela

Rosmarinus officinalis – Rosmarino)

Liquore di rosmarino



30 g circa di foglie di rosmarino ben pulite, 30 g di scorze di limone (usare solo la parte gialla), 1 l alcol a 90°, 1 l di vino bianco, 1,5 l di acqua, da 5 a 7 h di zucchero, secondo il gusto. Ridurre o aumentare le quantità in proporzione.

In un contenitore di vetro a chiusura ermetica tenere in infusione le foglie e la scorza di limone nell'alcol al fresco e al buio per una decina di giorni, smuovendo ogni tanto. Filtrare e unirvi 1 l di vino bianco, facendo riposare ancora qualche giorno. Aggiungere uno sciroppo con acqua e zucchero preparato nei modi consueti, avendo cura di effettuare l'operazione quando lo sciroppo sarà raffreddato. Imbottigliare e consumare non prima di quattro o cinque mesi.

Liquore di rosmarino

30 g circa di foglie di rosmarino ben pulite, 30 g di scorze di limone (usare solo la parte gialla), 1 l alcol a 90°, 1 l di vino bianco,

In un contenitore di vetro a chiusura ermetica tenere in infusione le foglie e la scorza di limone nell'alcol al fresco e al buio per una decina di giorni, smuovendo ogni tanto. Filtrare e aggiungere uno sciroppo con acqua e zucchero preparato nei modi consueti, avendo cura di effettuare l'operazione quando

lo sciroppo sarà raffreddato. Imbottigliare e consumare non prima di quattro o cinque mesi.

Rubus fruticosus – Rovo (nelle ricette si possono utilizzare anche specie del genere Rubus eduli, non comprese nel gruppo, come il R. caesius e altre)

Aceto di rovo

Bevanda rinfrescante

Grappa alle More

Liquore di more

400 g di alcol a 95°, 400 g di zucchero semolato, 500 g di more, 1 bastoncino di cannella, 1 limone, 300 g di acqua

Lavare i frutti in acqua fredda acidulata con succo di limone. Scolare e far asciugare perfettamente su un canovaccio. Porre le more con l'alcol in un vaso di vetro a chiusura ermetica e far macerare per 40 giorni. Preparare uno sciroppo sciogliendo lo zucchero nell'acqua con la cannella e far bollire a fuoco lento per 10 minuti. Raffreddare lo sciroppo e aggiungerlo all'infuso di more mescolando bene. Filtrare ed imbottigliare. Attendere un mese prima di gustare il liquore.

More sotto grappa

150 g di more di rovo, 150 g di zucchero, un chiodo di garofano, 700 g di grappa.

Porre le more in un vaso di vetro a chiusura ermetica con lo zucchero, il chiodo di garofano e la grappa. Macerare il tutto per un mese. Togliere le more dal liquido e passarle in un canovaccio strizzandole per bene. Unire il liquido raccolto dalle more al precedente ed imbottigliare.

Sciroppo di more

Sciroppo di more fermentate

1 l di succo di more, 200 g di zucchero, qualche cucchiaino d'acqua.

Schiacciare le more in un recipiente adatto a collo ampio e mescolare ogni giorno per una

settimana tenendo il contenitore coperto. Filtrare il tutto e porre il succo raccolto in un vaso assieme allo sciroppo ottenuto sciogliendo lo zucchero nell'acqua. Far riposare il liquido per qualche ora. Imbottigliare e sterilizzare, facendo bollire per 20 minuti. Fare riposare lo sciroppo per almeno un mese. Lo sciroppo allungato con acqua e ghiaccio è un'ottima bibita estiva, rinfrescante e vitaminica.

Rubus idaeus – Lamponi

Bevanda rinfrescante

Frutti di bosco alla grappa

Liquore lampone

Salvia pratensis - Salvia dei prati

Digestivo alla salvia selvatica

Salvia sclarea - Salvia sclarea

Liquore di fiori di salvia sclarea

Sambucus nigra – Sambuco



Aceto aromatico

Bevanda ai fiori di sambuco

Bibita rinfrescante al sambuco

12 infiorescenze di sambuco 800 g di zucchero, 1 limone, 5 l d'acqua, aceto di mele

Portare ad ebollizione l'acqua, aggiungere lo zucchero e mescolare con cura. Far raffreddare lo sciroppo, unire il succo e la buccia di un limone, 3 cucchiainate di aceto di mele e una dozzina di infiorescenze di sambuco. Lasciare riposare il liquido per un giorno. Filtrare ed imbottigliare. Non consumare la bibita prima che siano trascorsi almeno una quindicina di giorni. Servire fredda.

Liquore di sambuco

Sciropo di fiori di sambuco

Sciropo di sambuco 1

500 g di bacche di sambuco nero, 500 g di zucchero

Lavare le bacche, asciugarle e passarle al setaccio. Raccogliere il succo e aggiungere pari quantità di zucchero. Far bollire lo sciroppo a fuoco lento per dieci minuti circa. Lasciare intiepidire e imbottigliare previa sterilizzazione. Lo sciroppo è ottimo per aromatizzare sorbetti e macedonie e da bere sia puro che diluito con acqua.

Sciropo di sambuco 2

Sciropo di sambuco 3

Sciropo di sambuco 4

Spumante al sambuco

Sanguisorba minor – Pimpinella **(anche salvastrella)**

Bibita dissetante alla pimpinella



Sorbus aucuparia – Sorbo degli uccellatori

Grappa alle Sorbe 1

Grappa alle sorbe 2

Sorbe degli uccellatori, zucchero q. b., grappa
Mettere in infusione, in un capiente recipiente di vetro, le sorbe con la grappa e un cucchiaio di zucchero o più secondo il gusto. Dopo un mese e mezzo filtrare, strizzando bene le sorbe, aggiungere ancora zucchero a secondo del gusto personale e imbottigliare definitivamente. Scuotere di tanto in tanto fino a fare sciogliere lo zucchero. Consumare solo dopo qualche mese.

Liquore di sorbe rosse

Sorbe sotto grappa

Sorbus domestica – Sorbe

Liquore di sorbe

Liquore sorbolino

Tanacetum vulgare – Tanaceto

Liquore al tanaceto

Taraxacum officinale – Tarassaco
(comunemente si usa anche Dente di leone, termine con il quale tuttavia dovrebbe essere più correttamente indicati il Leontodon hispidus. Per molte ricette possono essere usate altre asteracee dal sapore più o meno amaro)

Amaro al tarassaco

Caffè di radici di tarassaco

Sciroppo di Fiori di Tarassaco

Thymus vulgaris e altre species – Timo
(Quando è necessario distinguere la specie da usare, si segnala all'interno della ricetta)

Liquore al timo

Vaccinium myrtillus- Mirtillo

Frutti di bosco alla grappa

Grappa di mirtilli

Grappa di mirtilli con frutti

Succo di mirtilli

Viola odorata– Viola mammola

Sciroppo di viole

Violette glassate

Violette fresche con il gambo, zucchero q. b., zucchero a velo q. b.

Lavarle e fare asciugare su di un panno da cucina un considerevole quantitativo di violette



fresche con il gambo. Sciogliere in un tegamino, a fiamma viva, lo zucchero sino a farlo diventare quasi caramello. Prima che possa rapprendersi immergere ad una ad una le violette tenendole per il gambo impregnandole velocemente del caramello. Mettere le violette così trattate a stendere su uno strato di zucchero a velo, facendo in modo che siano contornate da una caratteristica glassa. Utilizzare, anche dopo un po' di tempo, per guarnire dolci e torte.

Ziziphus zizyphus– Giuggiole

Brodo di giuggiole

1 kg di giuggiole, un paio di mele cotogne, la scorza di un limone, uva bianca dolce (meglio se tipo zibibbo), 1 kg di zucchero

Tagliare le mele cotogne a pezzetti eliminandoli le parti inutilizzabili, come per preparare una normale confettura. Riporle in una casseruola, aggiungendo le giuggiole (che devono essere ultramature, praticamente passite), l'uva e la scorza di limone. Lasciare bollire oltre il disfacimento fino ad ottenere una sorta di sciroppo semiliquido. Filtrare grossolanamente per eliminare i noccioli, spremendo il tutto e versando in bottiglie da conservare al buio e in luogo fresco.

Liquore di giuggiole