

# Violette brinate



1 albume  
4 gocce di limone  
zucchero semolato

*In una ciotolina rompere l'albume dell'uovo, sbatterlo un po' con un frustino ed aggiungere le gocce di limone. In un altro contenitore mettere lo zucchero.*

*Prendere le violette e sciacquare velocemente i petali in poca acqua pulitissima e adagiarli su uno strofinaccio pulito ad asciugare.*

*Con un pennello da cucina spennellarli con l'albume da entrambi i lati.*

*Passare i fiori nello zucchero, da entrambi i lati e adagiarli su di un vassoio ad asciugare senza sovrapporli.*

*Lasciare asciugare i petali per almeno 2 ore, fino a che non assumono una consistenza e un aspetto "vetrosi"*

*Tagliare i gambi cortissimi vicino ai fiori.*



Miledù



SENTIERODEISOGNI



Cooperativa  
Sociale  
Nord  
Como



TIKVA  
Economie Territoriali  
Inclusive



Ricetta di Giordana Invernizzi

# Infuso o tè di Viola Mammola



2 o 3 cucchiaini di petali  
freschi di violette  
1 tazza di acqua  
Dolcificante a piacere



*Raccogliamo i fiori al mattino appena baciati dal sole e comunque non nelle ore più calde, eliminiamo il peduncolo ed il calice e laviamo con delicatezza sotto l'acqua corrente i petali.*

*Portiamo al bollore la nostra acqua, versiamo i petali e lasciamo in infusione per almeno 10 minuti o più. Filtriamo.*

*Dolcifichiamo a seconda dei gusti personali con zucchero grezzo o semolato, miele e godiamoci questo etereo viaggio tra gusto e olfatto.*