

Scioppo di sambuco



8 ombrelli di fiori di sambuco

1 litro di acqua

1,5 kg di zucchero

3 limoni non trattati

180 g aceto di mele

Pulire i fiori sbattendoli leggermente per eliminare eventuali insetti, sciacquare delicatamente i fiori sotto acqua fredda corrente

Lavare bene i limoni e affettarli. Eliminare la base dello stelo dei fiori di sambuco. Versare i limoni e i fiori in un vaso di vetro abbastanza capiente e ricoprirli con l'acqua. Mescolare e pigiare bene per permettere all'acqua di ricoprire interamente fiori e limoni. Chiudere con il coperchio e lasciar riposare per 36 ore.

Trascorso il tempo di riposo, filtrare con una garza o canovaccio pulito, strizzare bene i fiori e i limoni.

Versare in una pentola il liquido, aggiungere lo zucchero e l'aceto di mele. Portare a ebollizione mescolando di tanto in tanto e quando il liquido diventa più denso, spegnere il fuoco e versare lo scioppo in bottiglie sterilizzate. Chiudere e conservare al buio e al fresco.



Miledù



SENTIERODEISOGNI



Cooperativa
sociale
Azalma
Onlus



TIKVA
Economie Territoriali
Inclusive



Ricetta di Giordana Invernizzi

Cocktail Hugo



Ingredienti per 1 drink

60 ml di prosecco

*60 ml di seltz (o acqua
gassata)*

*30 ml di sciroppo di
fiori di sambuco*

*qualche foglia di menta
(fresca)*

cubetti di ghiaccio

*Mettete in un calice ampio diversi cubetti di ghiaccio.
Aggiungete il prosecco, il seltz (in alternativa potrete
utilizzare un'acqua molto gassata) e lo sciroppo di fiori
di sambuco
Mescolate il tutto e completate con le foglie di menta
fresca..*