

Sciroppo di viole

Ingredienti:

60 gr di viole essiccate
150 ml di acqua
300 gr di zucchero

Preparazione:

Versate l' acqua bollente sulle viole e lasciate riposare il tutto per 2 ore, poi filtrate.

Fate riposare il liquido filtrato per un' altra ora, in modo che le scorie si depositino sul fondo. A questo punto versate il liquido in una pentola di acciaio trattenendo con l' aiuto di un mestolo forato i depositi che si sono formati.

Aggiungete lo zucchero e portate il tutto ad ebollizione.

Quando lo sciroppo avrà raggiunto la consistenza di poco inferiore a quella del miele, spegnete il fuoco e mettete a raffreddare la pentola nel lavandino al quale avrete messo il tappo e dell' acqua fredda sul fondo.

Imbottigliate e tappate bene.

Consumate lo sciroppo a cucchiaini, anche 3 al giorno e conservatelo in luogo fresco.

Liquore alle viole



Occorrente

Petali di viola, zucchero semolato, acqua, succo di limone

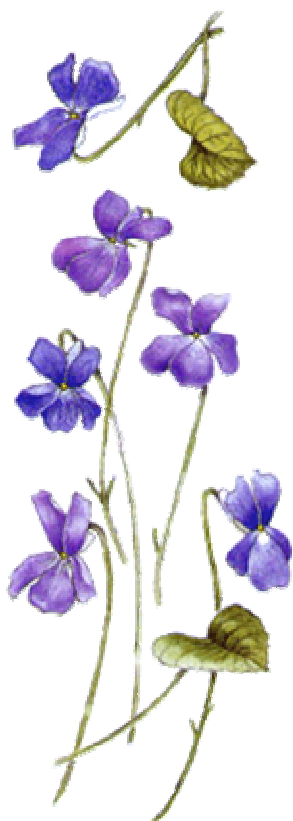
Preparazione

Versate l'acqua in una casseruola (calcolatene 3 dl per ogni 120 gr di petali di violette) e portatela all'ebollizione. Disponete i petali delle viole tritati in un recipiente non di metallo e versatevi sopra l'acqua bollente. Lasciate riposare le viole nell'acqua per un paio di ore.

Dopo di che filtrate il liquido attraverso un telo a trama fitta e versatelo in una casseruola di rame non stagnato o di acciaio inossidabile, aggiungetevi sei etti di zucchero, il succo di un limone (sempre per ogni 120 gr di violette usate) e portate lo sciroppo molto adagio all'ebollizione, proseguendo la bollitura a fuoco dolce. Quando lo sciroppo avrà raggiunto la densità circa del miele, toglietelo dal fuoco, immergete il recipiente in acqua fredda corrente per farlo raffreddare e versatelo subito in una bottiglia a perfetta chiusura ermetica. Conservate la bottiglia in un luogo fresco e buio. Lo sciroppo di viole è indicato per aromatizzare dolci e gelati.

Viola

Sogliole alle viole



Acquistare 4 filetti di sogliola di uguali dimensioni. Infarinarli leggermente. In una larga padella antiaderente far sciogliere 20 grammi di burro. Unire un cucchiaio d'olio. Adagiarvi i filetti di pesce e farli cuocere da entrambi i lati facendoli appena colorire. Per girarli aiutarsi con una paletta per evitare che si rompano. Aggiustare di sale e pepe. Versare una tazza di vino bianco secco (o di spumante) e farlo evaporare in parte. Unire 4-5 cucchiaini di panna da cucina e pugno di fiori (lavati con delicatezza e asciugati) di violette selvatiche. Coprire e far cuocere ancora 2-3 minuti per fare addensare leggermente il sugo. Trasferirli (sempre aiutandosi con la paletta) su un vassoio, coprirla con il loro sughetto e servire decorando con viole.

Legumi con le viole

Mettere a bagno per una notte, separatamente, 150 grammi di ceci e di fagioli bianchi secchi. Il mattino seguente scolarli eliminando quelli che sono rimasti a galla e metterli poi insieme in una pentola con abbondante acqua leggermente salata. Farli cuocere a fuoco medio, coperti, finché saranno teneri. Scolarli bene e farli raffreddare. Metterli in una terrina, condire con olio extra vergine d'oliva, succo di limone, sale e abbondante pepe. Mescolare bene, unire uno scalogno tagliato ad anelli sottilissimi, qualche pezzetto di scorza di limone o di arancio e mescolare nuovamente. Infine, al momento di servire, decorare con corolle di violette ben lavate.

Frittelle di violette

Raccogliere le violette e farne dei mazzolini di 10 fiori. Legarli con uno stelo. Preparare una marinata con 50 grammi di zucchero e un bicchierino di maraschino, in una ciotola. Lasciarvi immersi i mazzolini per un'ora e girarli di tanto in tanto. Per la pastella: mescolare 250 grammi di farina bianca con 2 tuorli d'uovo, mezzo bicchiere di latte, due cucchiaini di zucchero e due di olio. Lasciarla riposare almeno un'ora e, al momento di utilizzarla, unire delicatamente due albumi montati a neve ben ferma con un pizzico di sale. Sgocciolare ora i mazzolini su un tovagliolo. Immergerli, una alla volta, nella pastella e poi farli friggere in olio ben caldo finché saranno uniformemente dorati. Far perdere l'unto di frittura sulla carta assorbente. Servirli cosparsi di zucchero a velo (ricetta di "Noni" Elda).

Gelato di violette

In una ciotola mettere 15 grammi di violette e 4 o 5 foglie tenere tagliate a striscioline. Versarvi sopra 150 grammi di acqua bollente e lasciar macerare per un'ora poi colare e strizzare. Montare 200 grammi di panna fresca, battere 2 tuorli d'uova, freschissime, con 70 grammi di zucchero e montare a neve ben ferma i 2 albumi. Stemperare la panna con l'infuso di violette e aggiungere prima i tuorli e poi gli albumi. Mescolare delicatamente e poi distribuire la crema in coppette individuali. Riportarle nel freezer per un paio d'ore a consolidare. Al momento di servire decorare ciascuna coppetta con una cialda e 2 o 3 fiorellini freschi. Un'alternativa più rapida è quella di mescolare a un buon gelato alla crema o alla vaniglia alcune corolle di violette e poi rimettere in freezer a rassodare nuovamente.

SCIROPPO CON VIOLE .

P. Viole mammole fresche una libbra .

Acqua piovana una libbra .

Macera per due giorni in acqua bollente i petali delle viole peste in mortajo di marmo con pestello di legno poi spremi, e filtra, ed al liquore limpido unisci .

Zucchero bianco chiarito e cotto a perla libbre due, ovvero sciogli nel detto liquore a bagno maria .

Zucchero raffinato libbre due .

Nella stessa maniera farai gli sciroppi con fiori di papavero erratico, di peonia, di ninfea, di tossilaggine, di garofanine, di camomilla romana. con foglie di capelvenere, di assenzio, coll'acqua stillata di cannella, di fior'aranci &c.

Alcuni propongono un vaso di stagno per macerare le viole mammole .