



Sciroppo di fiori di tarassaco

Ingredienti:

Una buona quantità di fiori.

Succo di limone.

Succo di arancia.

Zucchero.

Preparazione:

Separare i petali dalla parte verde, scartando quest'ultima. Riscaldare i petali a fuoco dolce per 30 minuti in acqua con succo di limone e d'arancia. Spremere attraverso un telo, quindi aggiungere zucchero in quantità di Kg. 1,3 per litro. Cuocere fino ad ottenere uno sciroppo denso.

Conservare in barattoli sterilizzati.

Consumare come accompagnamento di formaggi bianchi, nello yogurt o per glassare dolci.

Nonno Lucio