

Un po' di storia: Il periodo di Maggio è legato anche alla Primavera. Il momento in cui i fiori sbocciano e tutto sembra rinascere. Vi sono molte tradizioni e fiere legate a questo periodo e in particolar modo alle Rose. Nell'antica Roma era tradizione "salutare" la Primavera con feste e riti in onore delle divinità della Terra. E proprio la Rosa divenne un simbolo, utilizzato non solo come fantastico ornamento ma anche come gustoso e variegato ingrediente di alcune preparazioni culinarie.

Marmellata di Rose

Classificazione: Dolce

Ingredienti:

- 250 g di petali di rose bio (non trattate con prodotti chimici)
- 375 g di zucchero
- ½ limone
- 250 ml d'acqua

Procedimento:

Lavate ben i petali di rosa ed eliminate la parte bianca dell'attaccatura. Tritateli grossolanamente e metteteli in una scodella con metà dello zucchero. Coprite e fate riposare 2 giorni. Sciogliete lo zucchero rimasto nell'acqua, aggiungete il limone ed infine lo zucchero con i petali. Portate lentamente ad ebollizione e cuocete a fiamma bassa per circa 20 minuti.



Silvia Baroni