

CHERRY



1 LITRO GRAPPA
500 GR ZUCCHERO
1 KG AMARENE SENZA NOCCIOLO

LAVARE E SNOCCIOLARE LE AMARENE M, METTERLE IN UN VASO DI VETRO CON CHIUSURA ERMETICA .
RICOPRIRLE CON UN PO DI ZUCCHERO , CHIUDERE ED ESPORRE AL SOLE , COSI CHE LO ZUCCHERO POSSA FAR USCIRE TUTTO IL SUCCO DELLE AMARENE .
RIPETERE L'OPERAZIONE NEI GIORNI SEGUENTI , AGGIUNGENDO ZUCCHERO OGNI VOLTA CHE SULLE AMARENE SCOMPARRA IL CAPPELLO BIANCO , DURANTE QUESTE AGGIUNTE RIMESTARE DELICATAMENTE I FRUTTI CON UN CUCCHIAIO DI LEGNO .
PROCEDERE COSI FINCHE AVRETE CONSUMATO TUTTO LO ZUCCHERO ,LASCIARE RIPOSARE PER ALTRI 15 GIORNI AL SOLE .
FILTRARE AGGIUNGERE LA GRAPPA FAR RIPOSARE UN GIORNO ,
IMBOTTIGLIARE , CONSUMARE DOPO UN MESE .

P.S. AL MOMENTO DI CONSUMARE IL LIQUORE POTREBBE SERVIRE FILTRARE ANCORA LO CHERRY PERCHIE' SI E' FORMATO DEL DEPOSITO

LIQUORE DI MELO

500 ML ALCOL A 90°
80 GR SEMI DI MELE
500 ML ACQUA
500GR ZUCCHERO



PER LO SCIROPPO FARE BOLLIRE L'ACQUA CON LO ZUCCHERO
,LASCIARE RAFFREDDARE COMPLETAMENTE .
METTERE I SEMI DENTRO UN VASO AGGIUNGERE L'ALCOL E LO
SCIROPPO , CHIUDERE IL VASO ERMETICAMENTE .
LASCIARE A MACERARE PER 2 MESI IN LUOGO FRESCO E SCURO
AGITANDO DI TANTO IN TANTO IL VASO .
PASSATI I 2 MESI FILTRARE IL LIQUORE E IMBOTTIGLIARE .
IL LIQUORE SI PUO CONSUMARE GIA DA SUBITO .

P.S. SE SI VUOLE UN LIQUORE MENO FORTE AUMENTARE DI 100 ML DI
ACQUA E 100 GR DI ZUCCHERO .

GRAPPA AL CORBEZZOLO

1 LITRO GRAPPA
400 GR FRUTTI CORBEZZOLO MATURI
100 GR ZUCCHERO



IN UN MORTAIO PESTARE LEGGERMENTE I FRUTTI DI CORBEZZOLO E
METTERLI IN UN VASO DI VETRO .
VERSARE LA GRAPPA E LO ZUCCHERO CHIUDERE IL CONTENITORE
LASCiare IN INFUSIONE AL SOLE PER UNA SETTIMANA .
TRASCORSA LA SETTIMANA , TRASFERIRE IL VASO IN CANTINA PER 4
SETTIMANE AGITANDO SPESSO IL VASO .
FILTRARE , IMBOTTIGLIARE E LASCIARE STAGIONARE PER 4 MESI
PRIMA DI CONSUMARE .

MOSTARDA

250 GR COTOGNE
250 GR PERE
250 GR MELE
40 GR ARANCIA CANDITA
40 GR CEDRO CANDITO
CILIEGIE CANDITE
ZUCCHERO
ESTRATTO SENAPE
VINO BIANCO DOLCE O MOSTO



PELARE LA FRUTTA , AFFETTARLA E CUOCERLA SEPARATAMENTE NEL VINO .

APPENA COTTE , PASSARLE AL PASSAVERDURA E METTERLE IN UNA PENTOLA TUTTE ASSIEME , CONTINUARE LA COTTURA FINCHE IL VISO SIA TUTTO ASSORBITO .

PESARE LA FRUTTA , UNIRE LO STESSO PESO DI ZUCCHERO E I CANDITI TRITATI FINEMENTE , CUOCERE FINCHE LO ZUCCHERO SI E' SCIOLTO E IL TUTTO BEN AMALGAMATO .

LASCIARE RAFFREDDARE LA MARMELLATA AGGIUNGERE LA SENAPE (5 GOCCE POCO PICCANTE , 8 GOCCE PIU PICCANTE) , MESCOLARE BENE E INVASARE .

N.B. L'ESTRATTO DI SENAPE SI TROVA IN FARMACIA .

GRAPPA ALLA MELA COTOGNA

SCORZA DI UNA MELA COTOGNA
1 LITRO GRAPPA



LAVARE BENE LA MELA , SBUCCIARLA E FARLA MACERARE NELLA GRAPPA PER UN MESE , EVITANDO DI ESPORRE IL VASO AI RAGGI SOLARI .

FILTRARE E IMBOTTIGLIARE , LASCIARE STAGIONARE IL LIQUORE PER 4/5 MESI .

SCIROPPO DI SAMBUCO

15 FIORI DI SAMBUCO
1,5 KG DI ZUCCHERO
4 LIMONI
1,5 LITRI ACQUA
60 GR ACIDO CITRICO



LASCIARE MACERARE IN UN CONTENITORE PER 3 GIORNI AL SOLE I FIORI DI SAMBUCO CON I LIMONI TAGLIATI A FETTINE E L'ACQUA. MESCOLARE OGNI TANTO IL TUTTO.

AL TERZO GIORNO STRIZZARE BENE I FIORI, TOGLIERE I LIMONI E FILTRARE IL LIQUIDO CON UNA GARZA (MEGLIO SE DI LINO) METTENDO IL LIQUIDO OTTENUTO IN UNA PENTOLA, AGGIUNGERE L'ACIDO CITRICO E LO ZUCCHERO MESCOLANDO FINO A CHE LO ZUCCHERO SIA SCIOLTO.

PORTARE AD EBOLLIZIONE LO SCIROPPO ED IMBOTTIGLIARE.

COME ALTERNATIVA SI PUO SCALDARE L'ACQUA CON LO ZUCCHERO E L'ACIDO CITRICO MESCOLANDO FINO A CHE SIANO SCIOLTI, QUINDI AGGIUNGERE I LIMONI ED I FIORI DI SAMBUCO LASCIANDOLI AL SOLE PER 3 GIORNI.

GELATINA DI CORNIOLO E MELE

1 KG CORNIOLE MATURE
1 KG DI MELE DA CUOCERE
ZUCCHERO



LAVARE LE CORNIOLE E LE MELE .
MONDARE LE MELE DAL TORSOLO E TAGLIARLE A QUARTI , METTERLE
IN UNA CASSERUOLA UNIRE LE CORNIOLE , COPRIRE D'ACQUA E
METTERE AL FUOCO .
QUANDO I FRUTTI ACCENNANO A DISFARSI METTERE IL COMPOSTO IN
UN TELO DI LINO , APPOGGIARLO DENTRO UN COLA PASTA E LASCIARE
COLARE IL LIQUIDO PER UN PAIO D'ORE .
METTERE AL FUOCO IL LIQUIDO OTTENUTO , AGGIUNGERE 800 GR DI
ZUCCHERO PER OGNI KG DI SUCCO .
PORTARE A BOLLORE , DOPO POCHI MINUTI CONTROLLARE IL PUNTO
DI GELIFICAZIONE .
INVASARE IN BARATTOLI PRECEDENTEMENTE RISCALDATI IN FORNO (
CON QUESTO SISTEMA VENGONO STERILIZATI) E CHIUDERE
ERMETICAMENTE .

MARMELLATA DI ALBICOCCHHE



1 KG ALBICOCCHHE

750 GR ZUCCHERO

ALCUNI NOCCIOLI DI ALBICOCCHHE

USARE ALBICOCCHHE SANE E MATURE AL PUNTO GIUSTO , LAVARLE , TAGLIARLE A META E TOGLIERE IL NOCCIOLO , METTERLE IN UNA CASSERUOLA .

REGOLARE LA FIAMMA AL MINIMO E CUOCERLE PER 20 – 25 MINUTI MESCOLANDO CON UN CUCCHIAIO DI LEGNO .

VERSARE LA FRUTTA NEL PASSAVERDURA E RACCOGLIERE LA CREMA COSI OTTENUTA NUOVAMENTE NEL TEGAME .

AGGIUNGERE LO ZUCCHERO E ULTIMARE LA COTTURA DELLA MARMELLATA .

UNIRE ALLA MARMELLATA SOLTANTO UN MINUTO PRIMA DI SPEGNERE LA FIAMMA ALCUNE DELLE MANDORLE SPELLATE CHE OTTERRETE SCHIACCIANDO I NOCCIOLI DI ALBICOCCHHE .

INVASARE A CALDO CHIUDERE ERMETICAMENTE , GIRARE I VASI SOTTO SOPRA PER 5 MINUTI RIGIRARLI , LASCIARE RAFREDDARE .

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO , ASCIUTTO E BUIO , CONSUMARE DOPO 2 MESI .

SUCCO DI ALBICOCCHHE

ALBICOCCHHE

LIMONI

ZUCCHERO

ACQUA Q.B.

LAVARE LE ALBICOCCHHE TAGLIARLE A META , TOGLIERE I NOCCIOLI E METTERE AL FUOCO IN UNA PENTOLA CON MEZZO LITRO D'ACQUA PER FARLE AMMORBIDIRE .

UNA VOLTA AMMORBIDITE PASSARLE AL SETACCIO O PASSAVERDURA AL SUCCO COSI OTTENUTO MESCOLARE LO ZUCCHERO (MAX 400 GR PER LITRO) E IL SUCCO DI LIMONE (4 LIMONI PER LITRO) , ALLUNGARE CON DELL'ACQUA (LA DOSE VA A PIACERE SE SI VUOLE UN SUCCO PIU O MENO DENSO) .

MESCOLARE BENE IMBOTTIBLIARE E STERILIZZARE PER CIRCA 30 MINUTI , CONSERVARE IN LUOGO FRESCO , ASCIUTTO E BUIO .

P.S. CON QUESTA RICETTA SI PUO USARE QUALSIAZI TIPO DI FRUTTA .

CREMA DI NOCCIOLE

60 GR NOCCIOLE TOSTATE
100 GR CIOCCOLATO FONDENTE
100 GR ZUCCHERO
70 GR BURRO
70 GR LATTE



FRULLARE LE NOCCIOLE CON LO ZUCCHERO PER OTTENERE UNA POLVERE FINE .
METTERE IN UNA CASSERUOLA LA FARINA DI NOCCIOLE , IL BURRO , IL CIOCCOLATO TAGLIATO A PICCOLI PEZZETTINI E IL LATTE .
FARE SCALDARE IL COMPOSTO A BAGNOMARIA PER UN QUARTO D'ORA MESCOLANDO DELICATAMENTE SENZA PORTARE A BOLLIRE .
QUANDO SI E' FORMATA UNA CREMA FLUIDA MA CONSISTENTE VERSARLA NEI VASETTI E LASCIARE RAFFREDDARE PRIMA DI CHIUDERE ERMETICAMENTE .

N.B. LA CREMA SI CONSERVA IN FRIGORIFERO PER UNA DECINA DI GIORNI .

MARONITA (MARMELLATA DI CASTAGNE)

1 KG MARRONI
750 GR ZUCCHERO
1 BUSTINA VANIGLIA
UNA MANCIATA DI SALE GROSSO
2 L D'ACQUA
1 BICCHIERE DI COGNAC



IN UNA PENTOLA PORTARE A EBOLLIZIONE L'ACQUA SALATA CON LE CASTAGNE E FARLE CUOCERE .
SCOLATELE , SBUCCIATELE ANCHE DELLA PELLICINA E PASSARLE AL PASSAVERDURA DA RIDURLE IN UNA PUREA .
METTERE LA PUREA IN UNA PENTOLA , AGGIUNGERE LA VANIGLIA .
IN UNA PENTOLA VERSARE MEZZO LITRO D'ACQUA , UNIRE LO ZUCCHERO E PORTARE A EBOLLIZIONE A FUOCO BASSO MESCOLANDO , PROSEGUIRE LA COTTURA SINO A CHE LO SCIROPPO SI ADDENSA E FORMA DELLE GROSSE BOLLE , LASCIARE INTIEPIDIRE .
NELLA PENTOLA DELLA PUREA DI CASTAGNE VERSARE LO SCIROPPO AMALGAMANDO BENE IL TUTTO .
METTERE SUL FUOCO A FIAMMA BASSA E FARE CUOCERE PER CIRCA 1 ORA , AGGIUNGERE IL COGNAC AMALGAMANDO BENE , LASCIARE INTIEPIDIRE , INVASARE CHIUDERE I VASI E CONSERVARE AL BUIO E AL FRESCO .

SCIROPPO DI ROSE

1 KG ZUCCHERO
500 GR PETALI FRESCHI DI ROSE ROSSE PROFUMATE
1 LIMONE
MEZZO LITRO D'ACQUA



METTERE I PETALI DI ROSE IN UN VASO A CHIUSURA ERMETICA ,
UNIRE IL SUCCO DI LIMONE E L'ACQUA BOLLENTE CHIUDERE IL VASO .
LASCIARE LE ROSE A MACERO PER 2 GIORNI SCUOTENDO IL VASO 2
VOLTE AL GIORNO .
FILTRARE IL LIQUIDO OTTENUTO STRIZZARE CON FORZA I PETALI
FACENDO USCIRE TUTTO IL SUCCO .
METTERE IL TUTTO IN UNA CASSERUOLA AGGIUNGERE LO ZUCCHERO ,
PORRE SUL FUOCO MESCOLANDO BENE E PORTARE A BOLLORE .
DOPO QUALCHE MINUTO DI BOLLITURA CON UNA SCHIUMAROLA
SCHIUMARE LO SCIROPPO PER TOGLIERE LE EVENTUALI IMPURITA ,
ANCORA QUALCHE MINUTO DI BOLLITURA , SE SI VELA IL CUCCHIAIO
TOGLIERE DAL FUOCO LO SCIROPPO , LASCIARE INTIEPIDIRE E
IMBOTTIGLIARE .
DOPO CHE LO SCIROPPO SARA FREDDO CHIUDERE LE BOTTIGLIE .

ROSOLIO DI ROSE

1,4 L DI ALCOL A 90°
1,6 KG ZUCCHERO
40 GR PETALI ROSA ROSSA PROFUMATA

PESTARE I PETALI IN UN MORTAIO CON 100 GR DI ZUCCHERO ,
RICAVANDONE UNA PASTA .
METTERLA A MACERARE PER 10 GIORNI CON L'ALCOL IN UN VASO DI
VETRO A CHIUSURA ERMETICA .
DOPO I 10 GIORNI , PREPARARE UNO SCIROPPO A CALDO CON 1/2 LITRO
D'ACQUA E LO ZUCCHERO RIMASTO , LASCIARE RAFFREDDARE ,
AGGIUNGERE NEL VASO DELLA MACERAZIONE , MESCOLARE ,
TAPPARE E LASCIARE RIPOSARE PER ALTRI 10 GIORNI .
FILTRARE CON CURA , IMBOTTIGLIARE E CONSERVARE IN LUOGO BUIO
E FRESCO , CONSUMARE DOPO 6 MESI .