

SCIROPPO DI PETALI DI ROSE



Per lo sciroppo, colorato e profumato, si possono usare R. gallica Officinalis, Roseraie de L'Hay o anche l'Othello di Austin.

In un vaso capiente che si possa poi chiudere, accomodare mezzo kg di petali, il succo di un limone, mezzo l di acqua bollente, versando l'acqua lentamente, mescolare con un cucchiaino di legno (meglio se nuovo).

Si tappa e si lascia in infusione per almeno 24 ore, in seguito si filtra tutto con un tovagliolo, in una casseruola, strizzando per bene i petali.

Aggiungere un kg di zucchero e mettere tutto sul fuoco, appena lo sciroppo comincia a bollire, spegnere. Imbottigliare e tappare subito.

Ricetta di *Liviana*