

## MARMELLATA DI ROSE DI LIVIANA:



prendete una terrina, da 4 lt , e riempitela di petali di rose rosse (Etoile de Holland oppure Crimson Glory) non trattate.

1 kg di mele renette del Canada  
500 gr di zucchero  
1 limone

In una pentola capiente, mettete la mele, dopo averle tagliate a fettine e sbucciate, versatevi sopra il succo del limone e mescolate, alla fine aggiungete i petali e lo zucchero e lasciate riposare per un paio d'ore dopo aver coperto.

Trascorso questo intervallo di tempo, fate cuocere lentamente per una quindicina di minuti mescolando di tanto in tanto. Passate con il passatutto invasate e sterilizzate per 10 minuti in acqua bollente. Riponete in dispensa e consumatela dopo un paio di mesi.

La marmellata di rose è una prelibatezza che nella storia ha avuto insigni estimatori: si narra che ne fosse ghiotta Elisabetta I d'Inghilterra e che Caterina de' Medici la preparasse con le sue stesse mani. La cantante lirica Adelina Patti, inoltre arrivava ad attribuirle addirittura il merito di averle fatto conservare la pelle giovane e fresca fino a tarda età.

Ricetta di *Liviana*