

NONNA ADA IN CUCINA a Maggio le rose anche in cucina

Inviato da Marista Urru
lunedì 18 maggio 2009

I fiori in cucina: niente di nuovo, anzi si tratta solo di un ritorno all'antico, i romani usavano rose e viole per aromatizzare il vino e l'aceto, petali di rose, calendule e viole per ornamento e profumo di diversi piatti, Apicio per esempio fornisce una ricetta poco adatta ai nostri gusti, per una specie di sformato di petali di rose.

Noi oggi possiamo riprendere il gusto della cucina con i fiori e le rose, specie quelle antiche, che ci offrono una ottima materia prima per "giocare" un poco e magari scoprire che sì, le rose ci piacciono anche in cucina.

Ovviamente aromi e sapori cambiano anche a seconda della qualità del fiore, con un po' di pratica immagino che si possa imparare quale rosa scegliere. Quindi un consiglio: in giardino o in balcone, coltivate qualche pianta di rosaio antico, i petali non sono coriacei e il profumo è speciale. Sarete sicuri di portare in tavola petali non trattati ed infinitamente più profumati di quelli provenienti dalle serre. Lavate con cura i fiori e tagliate con le forbici la parte del petalo che si unisce al calice, in genere è biancastra e risulta un poco amara, manovrate i petali con accortezza per non sciuparli.

Meloncini ai petali di rosa

3 meloncini, 3 cucchiaini di buon miele, il succo di mezzo limone, un bicchiere di vin santo, un cucchiaino di acqua di rose, una

manciata
di petali di rosa , fragoline di bosco.

Svuotate i meloncini
e tagliate la polpa a piccoli
dadi. Mescolate miele, acqua di rose, succo di limone e vinsanto,
ottenuta una salsina versatela
sulla polpa del melone e lasciate macerare per un paio di ore in frigo,
riempite i meloncini , aggiungete le fragoline, decorate con petali di
rose.

Crepes alle rose

2 uova, un bicchiere di latte, 50 gr di farina, sale, burro
poco per il padellino, 50 gr di marmellata di rose, un cucchiaino di
Grand
Marnier, una manciata di petali di rose. Fate macerare i petali nel
Grand
marnier, almeno 1/2 oretta; sbattete uova, farina, latte e pizzico di
sale,
lasciate riposare per 1 ora. . Preparete le crepes.

Disponetele nel forno
caldo lasciato leggermente aperto man mano che le cuocete poi farcitele
con il composto di marmellata di
rose , fragoline di bosco e un poco dei petali al Grand Marnier,
ripiegatele,
spolverate di zucchero e servite.

Omelette alle rose

6 uova, 30 gr di burro, manciata di petali, un cucchiaino di
acqua di rose, 2 cucchiaini di zucchero, un bicchierino di Grand
Marnier, sale.

Fare a pezzetti i petali e metterli a macerare nel brandy con
lo zucchero, sbattete le uova con l'acqua
di rose, ungete una padella che
non attacca con un poco di burro, mettete le uova, quando la frittatina
è cotta da una parte,

distribuite i petali marinati su di una metà, ripiegate, rigirate, servite calda.

Mettete a bollire 600 ml di acqua, gettatevi metà dei petali , spegnete e lasciate riposare per 2 ore. Scolate il liquido, mettetelo in una pentola, aggiungete lo zucchero, fate bollire a fiamma bassa finchè lo zucchero non si è sciolto, unite il succo del limone e i rimanenti petali, continuate a cuocere girando, finchè non raggiungete la densità giusta, controllatela col solito sistema: prendete un cucchiaino del composto e mettetelo su un piatto ben freddo, vedete se e come si addensa, unite gli ultimi petali, mescolate e versate nei vasetti.

Pollo alle rose

3 petti di pollo, 80 gr di burro, succo di mezzo limone, due cucchiaini di miele, 1 cucchiaino di acqua di rose, una manciata di petali, una presa di ginger, sale e pepe.

Pulite i petti da eventuali nervetti, fatene dei medaglioni di media grandezza più uniformi possibile, strofinateli col sale, pepe e ginger grattato,mettete a scaldare metà del burro e rosolate le fettine da ambo le parti, fatele imbiondire leggermente, una saltatina non di più. Sistemateli in una pirofila da forno,unite il resto del burro,il succo del limone, il miele e acqua di rose, ricoprite con carta argentata e mettete in forno caldo a 180° per una ventina di minuti, controllando che non asciughino e bagnandoli del loro sughetto, al momento di servire cospargeteli di petali di rose quando sono tiepidi , di modo che i petali non perdano la freschezza.

Marmellata di petali di rose

9 etti di petali , 450gr di zucchero, succo di mezzo limone, petali di una rosa a parte

Mettete a bollire 600 ml di acqua, gettatevi metà dei petali , spegnete e lasciate riposare per 2 ore. Scolate il liquido, mettetelo in una pentola, aggiungete lo zucchero, fate bollire a fiamma bassa finchè lo zucchero non si è sciolto, unite il succo del limone e i rimanenti petali, continuate a cuocere girando, finchè non raggiungete la densità giusta, controllatela col solito sistema: prendete un cucchiaino del composto e mettetelo su un piatto ben freddo, vedete se e come si addensa, unite gli ultimi petali, mescolate e versate nei vasetti.

Acqua di rose per cucina

Una manciata di petali di rosa e metteteli per 10 min circa in acqua ben calda, oppure la trovate in qualche drogheria ben fornita o erboristeria .