

Nonna Ada in cucina Agosto I LAMPONI

Inviato da Marista Urru
martedì 30 agosto 2011

Liquore di lamponi, sciroppo e crema di lamponi

Agosto sta finendo, ma ancora siamo in tempo per raccogliere, gustare e magari anche conservare frutti di bosco. Comincio dai lamponi facili da coltivare, al momento credo sia difficile averli freschi, direi che per tutto luglio ed i primi di agosto ne avete raccolti a bizzeffe e congelati, vista la buona riuscita di questa operazione, questo frutto conserva quasi tutto il suo sapore.

Queste ricette semplicissime sono prese dal quaderno di cucina della mia nonna.

Liquore di lamponi

1kg di lamponi e 1 kg di zucchero, la scorza di 1 limone non trattato, 1 litro di alcool a 95°, una decina di foglie di amarena. Il procedimento è quello del tempo che fu: mettete tutta questa roba in sieme in un bel vaso di vetro che si chiuda bene, di quelli con il tappo che si chiude a pressione, con la guarnizione di gomma, mettetelo al sole per 1 mese almeno durante il quale scuoterete il vaso una o due volte al giorno. Poi lasciatelo al buio ed al fresco per 6 mesi, non dimenticatelo, ma con fiducia allo scadere dei 6 mesi filtratelo (i filtri di carta si trovano in vendita), imbottigliatelo, inutile dire che la bottiglia deve essere pulitissima ed asciuttissima.

Scioppo

Lo scioppo ottenuto con i vari frutti di bosco se amate giocare in cucina vi servirà moltissimo, e per completare il gusto dei pan cake (rapida ed ottima merenda o colazione per i giorni di festa ormai)

1kg di lamponi 1 kg di zucchero, succo di due limoni

Schiacciate i lamponi, mettete la polpa con il succo in bottiglia di vetro, bastano un paio di giorni di esposizione al sole agitando la bottiglia di tanto in tanto. La ricetta della nonna dice di mettere questa pappa in un panno bianco per spremere il succo, chi ha la centrifuga la usa e certo non farà differenza; io credo di ricordare il succo di lamponi che faceva la nonna e mi sembra che venga davvero meglio l'operazione alla maniera tradizionale, anche se è una convinzione irrazionale. Comunque estraete il succo dei lamponi, poi lo zuccherate ed aggiungete il succo dei due limoni, mettete il tutto al fuoco basso per qualche minuto mescolando finché lo zucchero sarà ben sciolto, mettete lo scioppo in un vaso di vetro che avevte prima sterilizzato ed asciugato, fatelo raffreddare ben, chiudetelo e conservatelo in luogo fresco e buio. Inutile dire che lo stesso procedimento dà ottimi risultati con more, fragole, mirtilli, ribes.

Crema di lamponi

200 gr lamponi, 3 tuorli, 150 gr zucchero, 100 gr panna liquida

Estratto il succo dai lamponi (potete farlo con un po' di pazienza anche solo usando un colino di nylon a maglie abbastanza fitte, schiacciandoli con un cucchiaio di legno, di modo che alla fine nel colino restano solo i semi), mettete il succo in una ciotola, vi aggiungete i tuorli e lo zucchero e girate con un frullino in modo da ottenere un insieme spumoso, a lora aggiungete la panna liquida con delicatezza, la crema ottenuta la tenete in frigo per almeno un paio di ore, dopo sarà pronta per essere portata in tavola, se preferite già nelle coppette singole, se avete altri lamponi è gradevole guarnire la crema con dei lamponi e ricciolo di panna

