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.

Sciroppo

Lo sciroppo 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 finchè lo zucchero sarà ben sciolto,
mettete lo sciroppo 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 da
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 naylon 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 in frullino in modo da ottenere un insieme spumoso, a llora
aggiungete la panna liquida con delicatezza, la crema ottenuta la
tenete in frigo per almeno un paio di ore, dopo sarà pronta per
esser 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