

Sciropo di sambuco

Lo **sciropo di sambuco** è il protagonista indiscusso nel periodo aprile/giugno quando cioè la pianta è alla sua massima fioritura. Per preparare lo sciropo di sambuco i fiori dovranno essere completamente aperti, bianchi e profumati. Procediamo dunque alla raccolta, tagliando i rametti all'incirca 10 cm sotto i fiori. Questa operazione andrà fatta appena prima di iniziare la preparazione (i fiori tendono a deperirsi nel giro di poche ore).

Tempo di macerazione: 2-3 giorni

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 5-10 minuti

Dosi per: 2 lt circa

Ingredienti

1 lt di acqua

10 fiori di sambuco

3 limoni biologici

150 gr di aceto di mele

1 kg di zucchero

1. Per preparare lo **sciropo di sambuco** versiamo in un ampio recipiente (munito di coperchio) l'acqua, l'aceto di mele e lo zucchero. Mescoliamo bene con un cucchiaino finché lo zucchero non si sarà completamente sciolto.
2. Laviamo delicatamente i fiori e i limoni. Tagliamo

questi ultimi in fette spesse 1-2 cm. Poniamo i fiori e i limoni tagliati all'interno del contenitore e schiacciamo bene col cucchiaino. Dovrà essere tutto sommerso dal liquido.

3. Copriamo ermeticamente e lasciamo macerare in un luogo fresco per almeno 2-3 giorni (mescoliamo il composto 1 volta al giorno).
4. Trascorso il tempo necessario, filtriamo il tutto con un canovaccio all'interno di una capiente casseruola. Accendiamo il fornello e portiamo a bollore.
5. Travasiamo lo sciroppo di sambuco ben caldo all'interno di vasetti di vetro (precedentemente sterilizzati), chiudiamoli col coperchio e mettiamoli a testa in giù. Lasciamo raffreddare completamente.
6. Lo **sciroppo di sambuco** è pronto per essere consumato, o per essere riposto nella credenza.

Consigli: Lo **sciroppo di sambuco** si conserva anche per diversi mesi (anche 6-7). Una volta aperto però, va conservato in frigorifero e consumato nel giro di 3-4 giorni. Diluendo 250ml di sciroppo di sambuco in 1lt d'acqua (naturale o frizzante) otterremo una fresca bevanda estiva.

Consigli per gli acquisti: Spatola in silicone by [Le Creuset](#).



