

Associazione
AMICI DEL SAMBUCO
DI CHIAROMONTE
Paşquale Battista

Le Ricette del Sambu...cuoco



www.sambucochiaromonte.it

Il delicato profumo del Sambuco il suo sapore insolito e le sue innumerevoli utilizzazioni, fanno di questo prodotto un altro gioiello da incastonare in una piccola ma articolata pubblicazione di cucina edita dall' Alsia.

Il Sambuco di Chiaromonte è protagonista da diversi anni di un percorso promozionale appoggiato come si vede dalla ricchezza e dalla originalità di questo volumetto dalle popolazioni residenti che si sono cimentate nella creazione di ricette che mescolano arcaiche nozioni di cucina ad elementi fortemente innovativi.

Da qualche tempo il liquore di sambuco è stato inserito nell'elenco dei prodotti tradizionali lucani, e successivamente in quello nazionale, inoltre fa parte del paniere dei prodotti tipici del Parco Nazionale del Pollino e partecipa quindi a pieno titolo a tutta una serie di attività promozionali nazionale e regionali..

Infine non ultima la sagra del sambuco di Chiaromonte è arrivata quest'anno alla sua IX edizione diventando un appuntamento fisso per gli appassionati della buona cucina.

Dott. Domenico Romaniello
Commissario Straordinario Alsia

Ci sono poche cose che definiscono un popolo più della sua cucina: il cibo non è solo sapore ma anche appartenenza, legame profondo con la comunità. In Italia, nazione che affida molta della propria identità alla tradizione culinaria, fermo restando il predominio di pizza e spaghetti, ci sono persone curiose che, nel silenzio delle loro cucine, mischiano i sapori e le tradizioni, cioè creano nuovi piatti.

Questo libro pubblica ricette ma non è un ricettario. Di solito un libro di cucina stabilisce quali sono le regole davanti ai fornelli. Qui invece ogni piatto è un atto di invenzione individuale, un sorprendente incontro di tradizioni e sapori raccontato i prima persona da quanti sono divertiti, più per gusto che per necessità, a sperimentare nuove pietanze. A volte aggiungono o sostituiscono ingredienti alle ricette, a volte modificano i piatti secondo i propri gusti oppure creano accostamenti inconsueti tra pietanze diverse. Sono “ricette scorrette” che non si trovano sui libri di cucina: hanno sapori imprevisi, ingredienti nuovi, gusti che contaminano felicemente la presunta correttezza della ricetta originale.

Queste pagine sono appunti di arcaiche tecniche di cucina, di elementi di base, che non vogliono insegnare niente a nessuno, sono semplicemente gli appunti di aspiranti cuochi o di veterani della cucina: tutto qui. Sono scritte così come le hanno interpretate i nostri amici. A volte le dosi sono precise, altre sono adattate al momento, altre ancora sono improvvisate, poiché l’esperienza non sa esprimere la dose, ma è pronta solo per il risultato finale. Era da anni che volevano rendere pubbliche queste “invenzioni”, per dimostrare la validità della nostra iniziativa, per divulgare le capacità gastronomiche del Sambuco di Chiaromonte, ma soprattutto per ringraziare quanti in maniera completamente volontaria e gratuita, hanno voluto mettersi in gioco, divertirsi e promuovere il proprio paese. Questo ci pare il momento più propizio per farlo. Grazie di cuore e ci auguriamo che le prossime edizioni ci portino tantissime altre ricette, sempre diverse e sempre ottime come quelle che ci avete fatto gustare in questi anni. Arrivederci alla prossima edizione.

On. Antonio Vozzi
Sindaco di Chiaromonte

Dott. Vincenzo De Santo
*Presidente Associazione Amici del Sambuco
di Chiaromonte “Pasquale Battista”*

RASKATIÈLL CON FIORI DI SAMBUCO E MOLLIKA

Rossi Filomena



Ingredienti:

500 gr. farina grano duro; 500 gr. mollica di pane di qualche giorno; q.b. acqua; 3 cucchiaini di zucchero; 15 fiori di sambuco di media grandezza; q.b. olio di oliva extravergine.

Procedimento:

Con la farina creare, su un piano di lavoro, una fontanella, mettervi l'acqua al centro ed impastare fino ad ottenere un composto sodo ed omogeneo. Tagliarne un pezzo e lavorarlo fino

ad assottigliarlo fino ad 1 cm, quindi dividerlo in tanti pezzettini; trascinare ogni pezzettino così ottenuto sul piano premendolo con due dita, così da ottenere una conchiglia aperta, indi disporlo su di un vassoio precedentemente spolverato con la farina e lasciare riposare per qualche ora. Nel frattempo soffriggere la mollica in un tegame con il fondo cosperso di olio, sarà dorata aggiungere nel tegame i fiori di sambuco sgrappolati e lo zucchero.

Cuocere i raskatièll precedentemente preparati e appena pronti condirli con il preparato di mollica dorata, fiori di sambuco e zucchero e servire.

INVOLTINI DI CARNE CON RIPIENO DI PROSCIUTTO E FRITTELLA DI FIORI DI SAMBUCO

Bottone Anna 3° Classificato 2008



Ingredienti:

4 fettine di 1° taglio di vitello; 4 fette di prosciutto crudo; 4 frittelle di fiori di sambuco; 2 cucchiaini di olio di oliva; 100 gr. formaggio tipo grana; 2 infiorescenze fresche di sambuco; 50 gr. burro.

Procedimento:

Preparare le frittelle con i fiori di sambuco come nella corrispondente ricetta, ma in questa versione aggiungere il formaggio grana. Successivamente, con le fettine di vitello preparare degli involtini, disponendovi all'interno una frittella ed una fettina di prosciutto crudo. Avvolgere le fettine e disporle in un tegame con il burro fuso e l'olio di oliva. Gli involtini dovranno rosolare a fuoco lento e con il coperchio per circa 25 minuti girandoli spesso. Durante questa fase aggiungere i fiori freschi di sambuco che aromatizzeranno la carne.

TAGLIOLINI AL LATTE E FIORI DI SAMBUCO

Rosticceria "Le buone cose" 1° Classificato 2007



Ingredienti:

1 kg farina grano duro; 2 uova; 3 infiorescenze fresche di sambuco intere; 1 lt. latte; 1 stecca di cannella; 250 gr. zucchero; q.b. sale; q.b. acqua.

Procedimento:

Disporre la farina su di una spianatoia e creare al centro la fontanella, indi versarvi l'acqua e cominciare ad impastare. Aggiungere uno dopo l'altro il sale, le uova ed una parte di fiori di sambuco sgrappolati. Impastare fino ad ot-

tenere un impasto sodo ed omogeneo, quindi con l'apposita macchinetta per la pasta creare dei tagliolini che verranno cotti in abbondante acqua bollente. Colarli al dente proseguire la cottura per altri 2 minuti almeno, in latte bollente, preparato nel frattempo, aggiungendo cannella e zucchero. A cottura ultimata servirli posizionandoli a forma di nido al centro di un piatto fondo, aggiungere un po' del latte di cottura. Questa è una pietanza tipica di Chiaromonte, la cui origine si perde nella notte dei tempi, la si prepara in occasione della festività dell'Ascensione.

TRIS DI VERDURE IMPANATE CON PASTELLA AL SAMBUCO

Battista Maria Rosaria



Ingredienti:

2 zucchine; 1 melanzana; 3 funghi freschi (va bene qualsiasi tipo di fungo); 2 cucchiaini di fiori di sambuco; 1 lt olio per frittura; 500 g. Farina; 2 uova; 1 cucchiaino di magnesia; q.b sale.

Procedimento:

Pastella: In una terrina porre la farina, le uova, il sale, 2 cucchiaini di fiori di sambuco e lavorare con un po' di acqua in cui sarà stata sciolta la magnesia che servirà da lievito.

L'impasto dovrà risultare morbido e cremoso. A parte tagliare le verdure a fettine sottili, immergerle nella pastella e friggerle in olio bollente ed abbondante. Quando risulteranno dorate da entrambi i lati, colarle e porle in un vassoio ricoperto di carta assorbente per allontanare l'olio in eccesso.

Per assaporare appieno questa pietanza è necessario servirla ben calda.

TORTA MIMOSA AI FIORI DI SAMBUCO

Pasticceria "Donadio"



Ingredienti per 10 persone:

300 gr. pan di spagna; 500 gr. ricotta; 250 gr. zucchero; 1 scorza di limone grattugiata; 100 gr. marmellata di bacche di sambuco; q.b. liquore al sambuco; q.b. fiori freschi di sambuco; cannella e vaniglia a piacere.

Procedimento:

Tagliare il pan di spagna in più fette longitudinali, conservandone una piccola parte da usare poi per la decorazione finale.

Iniziando dalla fetta più in basso versare il liquore al sambuco secondo i gusti, stendere la ricotta, da cui in precedenza è stata estratta tutta l'acqua ed il siero, parte della marmellata di bacche di sambuco, parte degli aromi, e continuare così anche per gli altri strati. Completata questa operazione, tagliare a cubetti le parti di pan di spagna precedentemente messe da parte, cospargere la torta della rimanente parte di ricotta, quindi adagiare i cubetti di pan di spagna ed i fiori di sambuco, indi porre in frigo. La torta, servita come semifreddo, regala tutto il piacere dell'aroma della marmellata di bacche di sambuco e del liquore di fiori di sambuco.

CONIGLIO IN UMIDO CON LIQUORE E FIORI DI SAMBUCO

Gullello Nicla 2° Classificato 2007



Ingredienti:

1.5 kg coniglio; 1 carota; 1 cipolla; 1 costa di sedano; 10 pomodorini tipo Pachino; 1 bicchiere di vino bianco; 1 bicchiere di liquore al sambuco; q.b. olio; q.b. sale.

Procedimento:

Fare un battuto di cipolla, carota, sedano e soffriggere. Nel frattempo spaccare i pomodorini a metà ed aggiungerli al soffritto. Immergere il coniglio, precedentemente spezzettato, nel

soffritto e lasciarlo cuocere con vino bianco e sale. A metà cottura aggiungere una bella manciata di fiori freschi di sambuco sgrappolati, insieme al bicchiere di liquore e completare la cottura. Quando si serve si possono aggiungere fiori di sambuco interi a piacere.

FILETTI DI POLLO IN PASTELLA AI FIORI DI SAMBUCO CON CONTORNO DI PUREA DI FAVE AI FIORI DI SAMBUCO

Bottone Anna



Ingredienti:

Frittata di sambuco: 500 gr. farina grano tenero; 10 gr. lievito di birra; q.b. acqua; 2 infiorescenze fresche di sambuco sgrappolate;

Filetti di pollo: 1/2 petto di pollo; 300 gr. fave sbucciate; 3 infiorescenze fresche di sambuco sgrappolate; q.b. olio; q.b. sale

Procedimento:

Frittata di sambuco: Impastare farina, acqua, lievito di birra ed i fiori freschi di sambuco, fino ad ottenere una densa pastella e metterla da parte in attesa di preparare i filetti di pollo.

Filetti di pollo: Lessare il pollo in abbondante brodo vegetale, quindi tagliarlo a filetti. Immergere i filetti nella pastella preparata precedentemente, friggerli in abbondante olio e a doratura completa metterli ad asciugare su carta assorbente. Nel frattempo sbucciare le fave anche della seconda pelle e frullarle insieme a parte degli altri fiori di sambuco sgrappolati finemente. Porre i filetti in un vassoio da portata, circondarli della purea appena ottenuta e guarnirli con la restante parte dei fiori di sambuco che secondo i gusti possono essere usati anche interi.

SCIROPPO AI FIORI DI SAMBUCO

Salerno Maria



Ingredienti:

1 lt. acqua liscia; 15 fiori di sambuco; 7 limoni; 1 kg. zucchero o miele.

Procedimento:

Macerare per 7 giorni al sole in un vaso di vetro coperto da un telo, o comunque da qualcosa che faccia passare l'aria, i fiori, mezzo limone tagliato e spremuto ed il succo di un limone intero.

Per la riuscita della ricetta è importante che ci sia molto sole.

Trascorsi i 7 giorni filtrare, versare lo zucchero o il miele nella misura di 1 kg per ogni litro di succo, e aggiungere il succo dei 5

limoni rimanenti. Conservare in frigo per evitare la fermentazione oppure in cantina, dove grazie alla fermentazione diventa come uno spumante. Si beve diluito con acqua, o puro nella macedonia.

Dopo la prima settimana controllare l'odore, se è gradevole e floreale la ricetta è riuscita, in caso contrario il processo va ripetuto.

MARMELLATA DI UVA SPINA E FIORI DI SAMBUCO

De Salvo Concettina



Ingredienti:

700 cl. acqua liscia; 8 infiorescenze di sambuco; 1 kg. di acini di uva spina; 800 gr. zucchero.

Procedimento:

Staccare tutti i gambi dalle infiorescenze, cucire un sacchetto di garza porvi tutti i fiori e chiuderlo. Lavare bene le bacche di uva spina e farle bollire a fuoco basso con 7 dl d'acqua schiacciandole con un cucchiaio di legno man mano che si ammorbidiscono. Aggiungere 800 grammi di zucchero e il sacchetto con i fiori. Bollire a fuoco medio ed alla giusta densità, togliere il sacchetto, invasare il composto e sterilizzare i vasetti per 30 minuti in acqua bollente.

SANGRIA AI FIORI DI SAMBUCO

Bar Ex-Hibeo



Ingredienti:

75 cl. di vino rosso secco; 1 bicchierino di Brandy; 1 cucchiaio e mezzo di zucchero semolato; arancia; limone; mela; pera; ½ pesca; 10 fiori di sambuco.

Procedimento:

Procedimento: Versare in una caraffa un po' di vino e aggiungere il brandy, lo zucchero, ed i fiori di sambuco, mescolare bene fino a completo scioglimento dello zucchero. Sbucciare la pera, la pesca e la mela, tagliarne la polpa a cubetti di circa uno o due cm. e versarla nella caraffa; aggiungere anche l'arancia ed il limone tagliati a fettine sottili con tutta la buccia ed infine, il vino rimasto. Mescolare il tutto molto delicatamente e lasciare riposare in frigorifero per tre ore. Al momento di servire, è possibile allungare, secondo i gusti, con acqua minerale ben fredda e qualche cubetto di ghiaccio.

Consigli: Il vino deve essere **rosso e secco** e soprattutto di buona qualità: può andar bene, ad esempio, un buon vino locale di Chiaromonte; oppure un Cabernet, un Tocai, un Merlot od un Cannonau di Sardegna. Come **brandy** va bene, ad esempio, la Vecchia Romagna. L'**acqua minerale**, aggiunta al momento di servire, può essere **liscia o gassata** (in quest'ultimo caso si otterrà una Sangria leggermente frizzante). La **frutta** deve essere **soda e non troppo matura**; a piacere, si può aggiungere anche qualche ciliegia snocciolata e qualche frutto di bosco.

RASKATIÈLL DI MISKIGLIO AL SAMBUCO E POMODORO

Spaltro Maria 3° Classificato 2007



Ingredienti:

800 gr. farina di miskiglio della Contea di Chiaromonte; q.b. acqua; q.b. sale; 3 infiorescenze fresche di sambuco. 500 gr. pomodorini o pomodori molto maturi; q.b. olio

Procedimento:

Porre su di una spianatoia la farina e disporla a fontanella, versarvi l'acqua, ed iniziare ad impastare, aggiungendo parte dei fiori freschi già sgrappolati ed il sale, fino ad ottenere un impasto omogeneo e sodo. Tagliarne un pezzo e lavorarlo fino ad assottigliarlo fino ad 1 cm, a sua volta tagliarlo in tanti dadini, incavarli sul piano, premendoli con due dita, così da ottenere una conchiglia aperta, disporli su di un vassoio precedentemente spolverato con un pò di farina e lasciare riposare per qualche ora. Nel frattempo che i raskatièll riposano, preparare il sugo ponendo in una casseruola i pomodorini tagliati grossolanamente, l'acqua, l'olio ed un pizzico di sale, lasciare cuocere per massimo un quarto d'ora così che il pomodoro resti quasi crudo. Bollire i raskatièll precedentemente preparati, appena pronti condirli con il sugo precedentemente preparato ed una manciata di fiori freschi di sambuco sgrappolati, e servire.

PARMIGIANA BIANCA AL SAMBUCO

Ciminelli Rosangela 1° Classificato 2009



Ingredienti:

500 gr. melanzane; 300 gr. farina tipo 00; q.b. acqua minerale frizzante; 5 mozzarelle; 1 lt. besciamella; 300 gr. prosciutto cotto; q.b. fiori di sambuco; q.b. olio di oliva; q.b. sale; 300 gr. parmigiano grattugiato.

Procedimento:

Tagliare a fette sottili le melanzane, preparare la pastella con farina, sale ed acqua minerale; immergere le fette di melanzane nella pastella e friggerle in olio abbondante, a fine frittura asciugarle

su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

In un tegame versare un filo d'olio, adagiare sul fondo uno strato di melanzane fritte, cospargere con abbondante parmigiano grattugiato, mozzarella sbriciolata, besciamella e fiori di sambuco. Ripetere questo passaggio fino a riempire il tegame, a formare circa 4 strati. Cuocere in forno a 150° C per circa 30 minuti.

PANZEROTTINI RIPIENI AROMATIZZATI AL SAMBUCO

Battista Maria Rosaria



Ingredienti:

- Impasto: 1 Kg. farina; 2 uova; 250 cl. olio di oliva; 4 cucchiaini di fiori di sambuco; q.b. sale.
- Ripieno: 500 gr. ricotta; 2 uova; 100 gr. salame stagionato; 100 gr. provolone piccante 2 cucchiaini di fiori di sambuco; q.b. pepe; q.b. sale; q.b. prezzemolo.

Procedimento:

Impasto: lavorare la farina, le uova, l'olio, il sale ed i fiori di sambuco, fino ad ottenere

un composto morbido da poter, successivamente, stendere con il matterello fino a renderlo una sfoglia sottile. Formare dei dischetti del diametro di circa cm 10.

Ripieno: Mescolare in una terrina la ricotta, le uova, il sale, il pepe, il salame ed il provolone in piccoli pezzi, i fiori di sambuco ed il prezzemolo fino ad ottenere una crema omogenea. Con un cucchiaino da cucina, disporre un po' dell'impasto su ogni dischetto di pasta precedentemente preparato e chiudere a mezzaluna. Friggere in abbondante olio bollente e quando saranno ben dorati da entrambi i lati, disporli in un vassoio ricoperto di carta assorbente per allontanare l'olio in eccesso.

E' preferibili servirli ancora caldi, ma secondo i gusti che anche freddi sono ottimi come antipasti e stuzzicchini per aperitivo.

GELATO PERE, SAMBUCO E PORTO

Scalera Cristina - De Salvo Concettina



Ingredienti per chilo di gelato:

- 560 gr. di pere; 100 gr. di porto; 10 gr. di bacche di sambuco (fresche o secche); 200 gr. di acqua; 300 gr. di zucchero; 20 gr. di miele; 60 gr. di albume (7÷8 uova)

Procedimento:

Mettete in una pentola dal fondo pesante le pere sbucciate e tagliate insieme al porto, bacche di sambuco e acqua; lasciate bollire per 15÷20 minuti. A cottura ultimata frullate tutto e versate nella gelatiera. Lasciate riposare nel congelatore per almeno un ora, prima di servire.

TAGLIATELLE AL RAGU' IN CIALDA DI FORMAGGIO AROMATIZZATO AL SAMBUCO

De Santo Biagino



Ingredienti:

500 gr tagliatelle fresche; 200 gr. carne tritata; 20 gr burro; 2 cucchiaini di olio di oliva; 1 infiorescenza fresca di sambuco; 1 cipolla; 1 carota; 1 gambo di sedano; 2 pomodori maturi; 100 gr. formaggio parmigiano; q.b. sale; q.b. pepe.

Procedimento:

Preparare il ragù rosolando la carne macinata con il burro, l'olio di oliva ed un trito di carota, cipolla ed un po' di sedano. A doratura non ancora ultimata aggiungere i due pomodori pelati e tritati infine aggiungere il sale ed il pepe. Una volta ottenuto il ragù, cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata e nel frattempo fondere in un tegamino il parmigiano. Quando è completamente fuso aggiungere i fiori di sambuco sgrappolati ed amalgamare. Quindi capovolgere una ciotolina o una piccola insalatiera e cospargerla con il formaggio fuso. Durante il raffreddamento il formaggio si solidifica diventando una cialda, ed assume la forma di un piatto ove adagiare la porzione di tagliatelle condite con il ragù, porre il tutto in un piatto piano e servire. Con il formaggio fuso realizzare tante cialde quante devono essere i piatti da servire.

DOLCE AL SAMBUCO

Hotel Ricciardi



Ingredienti:

200 gr. farina per torte; 4 uova; 200 gr. zucchero; 30 gr. fecola di patate; 200 ml. olio di semi di girasole; 1 bustina di lievito per dolci; q.b. sale; q.b. fiori di sambuco.

Procedimento:

Rompere le uova in una terrina capiente, aggiungere, man mano, farina, zucchero, fecola di patate, olio di semi di girasole, la bustina di lievito, i fiori di sambuco ed il sale e nel frattempo continuare a lavorare con lo sbattitore. Quando il composto si presenta omogeneo e denso, versarlo in un tegame con fondo imburrato. Infornare in forno preriscaldato a 180°C per 20 minuti.

Una volta cotto, lasciare raffreddare, indi tagliare longitudinalmente e cospargere la parte inferiore di crema o marmellata a piacere; riporre la parte superiore, cospargere la torta con zucchero a velo e decorare con fiori di sambuco.

CASSATA AL SAMBUCO

Pasticceria "Donadio" 2° Classificato 2009



Ingredienti:

300 gr. pan di spagna; 300 gr. ricotta fresca; 150 gr. zucchero; 200 gr. panna montata; 300 gr. pasta di marzapane; 1 bicchiere di liquore ai fiori di sambuco; 3 infiorescenze fresche di sambuco; 1 limone; 1 bustina di vaniglia.

Procedimento:

Tagliare il pan di spagna trasversalmente creando almeno tre dischi di uguale spessore, quindi inzuppare le parti interne con liquore ai fiori di sambuco. A parte, in una terrina amalgamare la ricotta, lo zucchero, la panna montata i fiori di sambuco sgrappolati, un po' di liquore ai fiori di sambuco e la vaniglia. Lavorare il tutto fino ad amalgamare bene tutti gli ingredienti, quindi spalmarlo sugli strati precedentemente ottenuti di pan di spagna. Successivamente spalmare la pasta di marzapane in maniera omogenea e decorare a piacere la torta. Prima di servire far riposare la cassata così ottenuta in frigo per almeno un ora.

PICCILLÈT CON FIORI DI SAMBUCO

Panificio "De Palma Pasquale"



Ingredienti:

1 Kg farina grano tenero; 4 uova; 1 limone intero; 1 bicchiere di vino bianco; 1 manciata di fiori freschi di sambuco; 100 gr. lievito madre; 100 gr. strutto; q.b. acqua; q.b. sale; 1 bicchiere di latte.

Procedimento:

Disporre la farina su di una spianatoia e creare al centro una fontanella. Aggiungere acqua e latte, quindi cominciare ad impastare aggiungendo uno dopo l'altro tutti gli altri ingredienti. Amalgamare fino ad ottenere un impasto asciutto, omogeneo e sodo. Formare una ciambella e lasciarla riposare sotto una coperta per circa 3 ore. A questo punto, quando l'impasto sarà ben lievitato, infornare in forno caldo a circa 200 °C.

Questa ricetta è una variante del più classico Piccillèt chiaromontese, pane tipico della festività della Pasqua, nel quale non si usano uova e sale, così da renderlo più simile al pane azzimo dell'ultima cena di Nostro Signore Gesù Cristo. Questo pane è usato anche nella funzione ecclesiastica del Giovedì Santo, ad ogni discepolo viene donato uno di questi pani, con l'impegno di dividerlo con quante più persone possibile, così da dare la possibilità di ricevere il "corpo" di Cristo prima della Via Crucis e della crocifissione finale.

BABÀ DI VERDURE AL SAMBUCO

Lo Garzo Sara



Ingredienti:

una manciata di bietola; una manciata di spinaci; una manciata di fiori freschi di sambuco; 250 gr. di yogurt naturale; 100 gr. di olio extravergine di oliva; 6 uova; 2 cubetti di lievito di birra; 10 gr. di zucchero; 250 gr. farina 00; 250 gr. di farina Manitoba; 100 gr. di parmigiano grattugiato; 100 gr. di pecorino grattugiato; 15 gr. di sale fino; q.b. pepe; q.b. noce moscata.

Procedimento:

Tritare le verdure disporre in una ciotola, aggiungere yogurt, olio, uova, lievito, zucchero ed impastare. Versare i due tipi di farina, i formaggi grattugiati, sale, pepe e noce moscata. Mettere l'impasto in uno stampo per babà, imburrato e infarinato, e farlo lievitare fino a 1 cm dal bordo. Cuocere in forno pre riscaldato a 180°C per 40 minuti una volta freddo decorare con i fiorellini di sambuco rimasti. Ottimo come stuzzichino da aperitivo, può essere servito anche da solo.

CODA DI ROSPO DORATA CON CREMA AL FIORI DI SAMBUCO

Bottone Anna



Ingredienti:

500 gr. coda di rospo; 50 gr. burro; 100 gr. farina; 200 ml. latte; 200 gr. ricotta fresca; 3 infiorescenze fresche di sambuco; q.b. sale; 100 gr. olio di semi; 60 gr. peperoni cruschi di Senise.

Procedimento:

Lessare la coda di rospo in abbondante acqua salata, quindi pulirla e spinarla, successivamente frullarne una metà con il burro, un poco di latte, olio, sale e ricotta, fino ad ottenere una crema. Porre la crema così ottenuta in una pentola e farla cuocere definitivamente aggiungendo la restante parte del latte, fino a quando non si addensi. Ripassare il tutto nel frullatore aggiungendo le infiorescenze fresche di sambuco sgrappolate. L'altra metà della coda lessata e pulita deve essere ridotta in filetti, posta nel piatto da portata e contornata dalla crema frullata ottenuta in precedenza, insieme ai peperoni cruschi di Senise ed un filo di olio di oliva. Il piatto è ottimo se gustato caldo, ma anche freddo conserva il suo delicato sapore.

TORTA DAMA

Cafaro Maria 1° Classificato 2010 (Dolci)



Ingredienti:

Pan di spagna: 200 gr. zucchero; 250 gr. farina; 5 albumi di uova; 1 bustina di lievito per dolci; 1 bicchiere di latte; 1 bicchiere di fiori di sambuco.

Ripieno: 250 gr. mascarpone; 4 cucchiaini di zucchero; 1 fiore di sambuco; 250 ml. di panna da montare; q.b. liquore ai fiori di sambuco

Procedimento:

In una terrina capiente mettere uova, zucchero, farina, fiori di sambuco, lievito ed amalgamare fino a creare un impasto omogeneo e morbido; mettere l'impasto in una tortiera e cuocere in forno per mezz'ora a 180°C. Nel frattempo preparare la crema per il ripieno, mescolando mascarpone, zucchero, panna e fiori di sambuco. Una volta che il pan di spagna sarà ben cotto, lasciarlo raffreddare e tagliarlo in modo longitudinale in più dischi, a seconda del numero di strati che si intende farcire. Iniziando dal disco di fondo bagnare con liquore secondo il proprio gusto, continuare poi, allo stesso modo, con gli altri dischi che andranno di volta in volta sovrapposti al precedente. Una volta rimontato il pan di spagna, decorare la torta a piacere con panna e qualche fiorellino di sambuco fresco. Questo dolce è buonissimo sia come torta classica che come semifreddo.

RAVIOLONI AL PROFUMO DI SAMBUCCO

Battista Maria Rosaria



Ingredienti:

Pasta: 1 Kg farina grano tenero; q.b. sale fino; 1 Uovo; q.b. acqua; 2 cucchiaini fiori di sambuco.

Ripieno: 500 gr. ricotta; 2 uova; q.b. sale; q.b. pepe; q.b. prezzemolo; 1 cucchiaino fiori di sambuco.

Procedimento:

Preparare la pasta per i ravioli, impastando insieme la farina con tutti gli altri ingredienti, lavorando fino ad ottenere un impasto morbido dal quale ricavare la sfoglia per i ravioloni. Ritagliare la sfoglia in tanti dischi su cui andrà poi poggiato l'impasto per il ripieno. Questo si ottiene mescolando in un'insalatiera tutti gli ingredienti, fino ad ottenere un composto cremoso. Una volta chiusi i ravioloni, lessarli in acqua abbondante e servirli conditi con pomodoro fresco.

CONIGLIO ARROTOLATO RIPIENO CON FRITTATA DI SAMBUCO

Vitale Tommaso - Sassano Egidio



Ingredienti:

1 Coniglio

Per il ripieno: 3 infiorescenze di sambuco; 1 cucchiaino farina tipo 0; 8 uova; 2 bicchieri acqua; 10 fette di pancetta; q.b. sale; 2 bicchieri vino bianco; 1 cucchiaino formaggio filante grattugiato; 2 noci burro; q.b. pepe; q.b. prezzemolo.

Procedimento:

Disossare il coniglio, eliminare testa e fegato, appiattirlo e nel suo interno stendere delle frittate di fiori di sambuco preparate in precedenza. Aggiungere uova, prezzemolo, fiori di sambuco, pepe ed un po' di formaggio filante. Mettere della pancetta arrotolata, una noce di burro ed un pizzico di pepe. Chiudere il coniglio, arrotolandolo, ed aggiungere della pancetta sull'esterno del coniglio prima di infilarlo nell'apposita rete per arrosti. Sfumare con il vino bianco, poi dopo aver aggiunto carote, sedano, fiori di sambuco, rosmarino fare cuocere. Quando la cottura è ultimata, far raffreddare, nel frattempo tritare gli odori, così da ottenere una salsina. Quando il coniglio è ben freddo, tagliarlo a fettine che verranno disposte su un vassoio da portata, e cospargere con la salsina ottenuta in precedenza. Riscaldare e servire ben caldo decorato con ramoscelli di sambuco.

SPUMOSE AL SAMBUCO

Luparelli Carmela



Ingredienti:

300 gr. mandorle sgusciate
300 gr. zucchero semolato
4 albumi
60 gr. fiori di sambuco

Procedimento:

Tritare le mandorle e metterle da parte. Montare lo zucchero con gli albumi, a temperatura ambiente, finché il composto risulti soffice e spumoso. Aggiungere le mandorle e i fiori di sambuco. Lasciare riposare il composto per qualche minuto. Ricoprire una placca da forno con carta forno, versare il composto servendosi di due cucchiaini e cuocere in forno a 180°C per 15 minuti.

CROQUETTES AI FIORI DI SAMBUCO

Rosticceria "Le Buone Cose"



Ingredienti:

500 gr. patate; 1 uovo; 100 gr. formaggio grattugiato (il tipo di formaggio è lasciato al gusto di chi realizza il piatto); 10 infiorescenze fresche di sambuco; 1 lt. olio per frittura; q.b. sale; q.b. prezzemolo.

Procedimento:

Lessare le patate, pelarle, tagliarle grossolanamente e, farle raffreddare. Una volta raffreddate aggiungere l'uovo, il formaggio, il sale, il prezzemolo ed i fiori di sambuco freschi e sgrappolati; amalgamare il tutto fino a quando il composto non sia omogeneo e compatto. A questo punto fare, manualmente delle palline, posizzarle su di un piano di lavoro con un panno sottostante, così da lasciarle riposare per circa mezz'ora. Nel frattempo preparare un tegame con abbondante olio di frittura molto caldo ed immergervi le croquettes. Lasciare che friggano fino a quando non presentino una crosta dorata e croccante indi posizzarle su della carta da cucina per lasciare che perdano un po' dell'olio di cui sono impregnate. Possono essere gustate sia calde che fredde.

PLUM CAKE AI FORMAGGI CON FONDUTA AL SAMBUCO

Figundio Angelica



Ingredienti:

- **Plum cake:** 60 gr. formaggio Emmenthal grattugiato; 60 gr. formaggio grana grattugiato (o pecorino); 4 uova; 250 gr. farina tipo 0; 1 bustina di lievito per torte salate; 60 gr. di salame al finocchio; q.b. sale.

- **Fonduta:** 100 gr. fontina; 200 gr. latte fresco intero; 2 infiorescenze di sambuco; 20 gr. burro morbido; 1 tuorlo d'uovo; q.b. sale; q.b. pepe.

Procedimento:

Tagliare a fettine sottili la fontina per la fonduta, metterla in una ciotola con il latte e lasciare in infusione per circa 3 ore. Grattugiare i formaggi, ed amalgamare con le uova; aggiungere la farina con il lievito ed impastare. A questo punto unire il salame a pezzetti e un pizzico di sale; amalgamare. Imburrare e infarinare uno stampo da plum-cake e versarvi il composto. Cuocere in forno caldo non ventilato a 180°C per circa 30 minuti. Nel frattempo preparare la fonduta: pulire e tritare il sambuco e tenerlo da parte, sciogliere la fontina con il latte, ed il burro, aggiungere il tuorlo ed incorporare il sambuco. Servire il plum-cake a fette accompagnandolo con la fonduta al sambuco calda.

POLPETTE IN SALSA DI SAMBUCO ACCOMPAGNATE DA PURÉ PROFUMATO

De Salvo Elisa - Vozzi Ermelinda 1° Classificato 2010 (Secondi)



Ingredienti:

Polpette: 250 gr. salsiccia fresca; 40 gr. burro; 70 gr. mollica di pane; 250 ml latte; 200 gr. macinata mista; 30 gr. formaggio pecorino dolce grattugiato; 1 uovo; 100 gr. ricotta fresca; 1 infiorescenza fresca di sambuco.

Salsa: 500 ml. brodo; 50 gr. farina; 30 gr. burro; q.b. sale.

Puré profumato: 500 gr. patate; 200 ml. latte; 30 gr. burro; 30 gr. formaggio pecorino dolce grattugiato; 5 fiori di sambuco. q.b. sale.

Procedimento:

Polpette: Sbollentare in poca acqua la salsiccia bucherellandola. Una volta cotta, toglierla dal fuoco e sbriciolarla. Nella stessa acqua mettere il burro, il pane precedentemente inzuppato nel latte, la carne macinata, il pecorino grattugiato e la salsiccia. Se il composto si presenta ancora molto liquido, aggiungere del pane e del formaggio. Successivamente unire l'uovo, il sale, la ricotta ed i fiori di sambuco. Impastare e formare delle polpette che verranno infarinate e fritte e momentaneamente tenute da parte.

Salsa: Far tostare la farina nel burro, aggiungere gradualmente il brodo e lasciare cuocere mescolando in continuazione.

Unire alla salsa le polpette ed i fiori di sambuco e lasciare insaporire per qualche minuto.

Puré: Lessare le patate, una volta cotte sbuciarle e passarle con lo schiacciapatate. Aggiungere lentamente il latte, mescolando. Cuocere il tutto per qualche minuto a fuoco medio continuando a mescolare. A fuoco spento aggiungere il pecorino grattugiato ed il fiori di sambuco mantecare con il burro.

Nel piatto da portata disporre un letto di puré su cui adagiare le polpette decorare con i fiori freschi di sambuco e servire.

MUFFIN ALLA CREMA DI SAMBUCO

Dursi Annamaria 3° Classificato edizione 2009



Ingredienti (le dosi sono riferite ad un vasetto da yogurt da ml. 125):

Muffin:

1 vasetto di yogurt magro compatto; 1 vasetto di olio di mais; 2 vasetti di zucchero in grani; q.b. zucchero a velo; 3 vasetti di farina tipo 00; 1 bustina di lievito per dolci; 3 uova; 80 gr. mela a pezzettini; 20 gr. fiori freschi di sambuco.

Procedimento: Separare i tuorli delle uova dagli albumi, tenere da parte i rossi e montare a neve gli albumi. Aggiungere ai rossi avanzati, lo zucchero, ed in successione la farina, il lievito e lo yogurt. Una volta ottenuto un composto omogeneo, aggiungere gli albumi a neve, i fiori di sambuco e la mela a pezzettini e continuare ad amalgamare fino a quando il composto non si presenta omogeneo. A questo punto imburrare ed infarinare il fondo degli stampini, versare una piccola quantità di pasta così ottenuta, infornare a 160°C per almeno 20 minuti. Quando i muffin saranno cotti, lasciare raffreddare e quindi cospargerli con lo zucchero a velo.

Per la Crema: 1 lt. latte intero; 6 uova; 6 cucchiaini di zucchero; 6 cucchiaini di farina tipo 00; 1 limone 10 gr. fiori di sambuco.

Procedimento: Separare i tuorli delle uova dagli albumi. Impastare insieme i rossi delle uova, la farina, il latte, lo zucchero la buccia del limone ed i fiori di sambuco. Mescolare il tutto a fuoco medio in una pentola capiente, fino a dare una buona consistenza alla crema, prestando notevole attenzione alla formazione dei grumi. Quando la crema è omogenea, filtrarla ancora calda, così da togliere il residuo dei fiori di sambuco. A questo punto servire i muffin preparati in precedenza, con a fianco la crema raffreddata avendo l'accortezza di unire la crema durante la degustazione.

ACETO DI VINO AI FIORI DI SAMBUCO

Vozzi Giuseppe

Ingredienti:

1 lt di aceto di vino rosso;
100 gr. di fiori di sambuco secchi.

Procedimento:

Mettere a macerare per 5 giorni i fiori di sambuco nell'aceto di vino rosso. Trascorso tale tempo filtrate ed imbottigliate.



COSTOLETTE DI AGNELLO IN PASTELLA AL SAMBUCO CON CONTORNO DI PATATE AROMATIZZATE AL SAMBUCO

Battista Maria Rosaria



Ingredienti:

6 costolette di agnello; 500 gr. farina; 2 uova; 6 cucchiaini di fiori di sambuco freschi; 1 cucchiaino di magnesia; 1 lt. olio per frittura; 1 Kg patate; 1 spicchio aglio; q.b. sale;

Procedimento:

Pastella e costolette: In una terrina impastare farina, uova, sale, e 4 cucchiaini di fiori di sambuco

con un po' di acqua in cui sarà stata sciolta la magnesia come da lievito, il composto dovrà risultare morbido e cremoso. A questo punto prendere le costolette, immergerle nell'impasto e friggerle in olio bollente. Quando risulteranno dorate da entrambi i lati, porle in un vassoio ricoperto di carta assorbente per allontanare l'olio in eccesso.

Patate: Sbucciare e tagliare a tocchetti le patate, metterle in una teglia con sale, aglio, olio e 2 cucchiaini di fiori di sambuco. Infornare per il tempo necessario a farle diventare doratee successivamente disporle al centro di un piatto da portata, con le costolette intorno. Servire quando tutto è caldo.

SAMBURGHER

Cosentino Vincenza 1° Classificato 2010 (Primi)



Ingredienti:

Impasto: 2 fette pesce Pancasio; 4 patate di media grandezza; 2 bianchi d'uovo; 3-4 cucchiaini di fiori di sambuco; q.b. olio di oliva; q.b. sale.

Salsa: 2-3 cucchiaini di yogurt bianco magro; 2-3 cucchiaini di maionese; 2-3 cucchiaini di fiori di sambuco.

Procedimento:

Salsa: Versare i fiori di sambuco in un frullatore e tritararli finemente, versare il composto in un piatto e unire la maionese

e lo yogurt. Mescolare formando un composto omogeneo da conservare in frigo.

Samburgher: Nel frattempo sbucciare le patate, tagliandole a cubetti e farle cuocere in acqua calda per circa 5 minuti. Mentre le patate cuociono, tagliare a tocchetti le fette di pesce, metterle in una ciotola, unire i bianchi d'uovo, il sale ed i fiori di sambuco. Nel frattempo sgocciolare le patate, che saranno cotte, e schiacciare 1/3 di esse con una forchetta, le rimanenti vanno lasciate da parte così come sono. Unire la purea di patate schiacciate al pesce, e procedere così alla cottura del preparato.

Cottura: Versare dell'olio di oliva in una padella, farlo riscaldare. Quando è ben caldo friggere il composto di pesce e patate precedentemente ottenuto, dandogli la forma di hamburger, o secondo il proprio gusto, cuocere i Samburgher fino quando non assumono un colore dorato da entrambi i lati. Una volta cotti e raffreddati condire con la salsa e servire.

FOCACCIA CON FIORI DI SAMBUCO

De Salvo Concettina - Valerio Rosalba



Ingredienti:

Per la pasta - 500 gr. di farina tipo 00; 400 gr. di latte; 100 gr. di strutto o lardo di prosciutto; 30 gr. di lievito di birra; 4 uova; q.b. olio d'oliva: q.b. sale.

Per il ripieno - 200 gr. di salame casereccio; 200 gr. di pancetta; 200 gr. di formaggio di casera; q.b. fiori di sambuco.

Procedimento:

Tempi di preparazione: 35 minuti per la preparazione + 25 minuti per la cottura. Con la farina, il lievito, lo strutto, le uova, un pizzico di sale e il latte riscaldato, preparare una pasta molto morbida, lavorata a lungo sbattendola sulla spianatoia finché si staccherà da essa. Lasciarla lievitare in luogo tiepido per 2 ore circa, quindi dividerla in tre parti. Separatamente, tritare la pancetta, soffriggerla con un poco d'olio d'oliva e colarla. Prendere una teglia a bordo alto e collocarvi una porzione di pasta allargandola sul fondo, aggiungere qualche fettina di salame, un poco di pancetta, tocchetti di formaggio e qualche fiore di sambuco spezzettato. Ripetere l'operazione con un altro strato di pasta e di ripieno, coprire con la pasta rimasta e con altri fiori di sambuco spezzettati. Fare riposare per 1 ora e 30 minuti, quindi cuocere nel forno a 220° C. Quando si sarà appena colorita, abbassare il fuoco e continuare la cottura per 15 minuti circa. È necessario che il forno sia ben caldo nel momento in cui verrà inserita la focaccia per la cottura.

TORTA DI ROSE AL PROFUMO DI SAMBUCO

Figundio Angelica 1° Classificato 2008



Ingredienti:

350 g.r di farina; 30 gr. di olio; 150 gr. di latte; 1 cubetto di lievito di birra; 3 tuorli d'uovo; un pizzico di sale.

Per il ripieno: 40 gr. olio d'oliva; q.b. sambuco.

Procedimento:

Lavare e asciugare molto bene il sambuco e sbriciolarlo riscaldare l'olio e insaporirli il sambuco.

Preparare la pasta amalgamando il latte, l'olio, il lievito e i tuorli, successivamente aggiungere la farina e il sale e impastare. Stendere la pasta su un foglio di carta forno, ottenendo una sfoglia piuttosto sottile. Spalmare la farcia di sambuco e arrotolare la sfoglia su se stessa formando un cilindro. Tagliare dei tronchetti alti 4 cm chiuderli nella parte inferiore, sistemarli in una teglia distanziati l'uno dall'altro e lasciarli lievitare per 2 ore circa. Cuocere in forno caldo a 180°C per 30 minuti.

PASTA BIGNE' AI FIORI FRESCHI DI SAMBUCO

Rondinelli Filomena



Ingredienti:

Pasta bigné: 250 gr. farina tipo 00; 250 ml acqua; 100 gr. strutto; 6 uova intere; 1 cucchiaino zucchero semolato; q.b. sale. q.b. fiori freschi di sambuco

Ripieno: 500 gr. ricotta fresca; 250 gr. zucchero semolato; 100 gr. marmellata bacche di sambuco; 1 limone; 100 gr. zucchero a velo.

Procedimento:

In una pentola porre tutti gli ingredienti contemporaneamente tranne le uova, e portare a cottura completa. Quindi togliere dal fuoco ed incorporare le 6 uova, versandole poco per volta e continuando a mescolarle, così da ottenere un impasto liscio. Su un foglio di carta da forno, con una saccapoch, formare due ampi cerchi che saranno successivamente sovrapposti ed inframezzati dal ripieno ed infornare a 180 °C. Completata la cottura, togliere dal forno e far raffreddare.

Ripieno: In una ciotola mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Quando tutte le parti saranno pronte, porre uno dei cerchi su un vassoio, quindi cospargerlo con il ripieno e sovrapporre il secondo cerchio di pasta. A questo punto si può procedere alla decorazione con dei fiori di sambuco freschi e lo zucchero a velo.

FOCACCIA AI FIORI DI SAMBUCO

Panificio "De Palma Pasquale" 2° Classificato 2008



Ingredienti:

1 Kg. farina; 20 gr. sale; 25 gr. lievito; 3 infiorescenze fresche di sambuco; q.b. acqua.

Procedimento:

Impastare tutti gli ingredienti in una volta sola come se si volesse fare il pane aggiungendo dell' acqua un poco per volta. Quando l' impasto sarà ben asciutto ed omogeneo, lo si lascia lievitare sotto una coperta, per almeno un ora. Una volta lievitato, tagliare dal composto dei panetti che andranno un pochino impastati e modellati a forma di focaccia per essere infornati ad una temperatura di almeno 250°C.

La focaccia viene utilizzata tradizionalmente al posto del pane, ma questa contiene i fiori di sambuco che renderanno il suo sapore migliore e molto più originale, esaltando anche l' alimento che accompagnerà.

STRUDEL AL SAMBUCCO

Bottone Anna



Ingredienti:

500 gr. farina grano tenero; 10 gr. lievito di birra; q.b. acqua; 1 cucchiaino miele; 3 cucchiaini zucchero; 1 infiorescenza fresca di sambuco; 300 gr. marmellata di bacche di sambuco.

Procedimento:

In una ciotola capiente mescolare la farina, l'acqua, il lievito, 2 cucchiaini di zucchero ed i fiori freschi di sambuco sgrappolati fino ad ottenere una pastella omogenea, con cui verranno fatte delle classiche frittelle, ma dolci. Le frittelle si ottengono unendo il fondo di un tegame con un filo di olio e versandovi della pastella con un mestolo che viene lasciata cuocere lentamente verificandone la non aderenza al fondo del tegame. Quando la frittella sarà cotta da entrambi i lati disporla su di un piatto piano e lasciarla raffreddare. Dopo aver cotto tutte le frittelle, sciogliere in un tegame il miele e l'ultimo cucchiaino di zucchero, così da creare un caramello, in cui verranno immerse le frittelle e, girate per un paio di volte. A questo punto quando la frittella è ancora calda per l'immersione nel caramello, cospargerla con la marmellata di bacche di sambuco, arrotolarla e ripassarla di nuovo, per un paio di volte all'interno del caramello. Lo strudel così ottenuto va servito caldo, magari accompagnato da un prosecco dolce. Consumate fredde la parte esterna risulta biscottata conservando comunque intatto il suo fantastico sapore.

MOUSSE DI BACCALÀ AL PROFUMO DI FIORI FRESCHI DI SAMBUCCO

Crescente Lucia



Ingredienti:

Mousse: 500 gr. baccalà; 100 ml latte; 100 ml. Olio di oliva; q.b. fiori freschi di sambuco q.b. sale.

Frittelle: 500 gr. farina; 1 uovo intero; 5 gr. bicarbonato; 3 infiorescenze fresche di sambuco; 1 cucchiaino di zucchero; q.b. olio per frittura; q.b. acqua.

Procedimento:

Mousse: Lessare il baccalà, togliere la pelle e le lisce, quindi schiacciare finemente la polpa ottenuta.

Scaldare l'olio ed immergervi il baccalà, mescolando continuamente, poi aggiungere il latte e lasciare cuocere, continuando a mescolare fino ad ottenere una densa crema che completata la cottura, bisogna lasciare da parte temporaneamente.

Frittelle: Seguire l'apposita ricetta avendo cura di allontanare su carta assorbente l'olio in eccesso.

Quando anche le frittelle saranno pronte, cospargerle con la crema ed arrotolarle, così da formare dei cannoli, in alternativa si può procedere realizzando una serie di strati composti da frittelle sovrapposte ed inframezzate dalla crema di baccalà. Il piatto deve essere guarnito a piacere con fiori di sambuco e, può essere servito sia caldo che freddo.

SAMBUCHINI

Calabrese Angelica - D'avanzo Giada



Ingredienti:

Per la pasta: 300 gr. farina grano duro; 2 uova intere; 6÷8 cucchiari di fiori di sambuco; q.b. sale; q.b. acqua.

Per il ripieno: 500 gr. ricotta; 4-6 cucchiari di fiori di sambuco; 2 cucchiari di parmigiano grattugiato; 1 uovo intero; q.b. sale.

Per il condimento: 50 gr. burro; 250 ml. panna da cucina; q.b. fiori di sambuco; q.b. olio di oliva.

Procedimento:

Pasta: Setacciare con cura la farina sulla spianatoia e formare una fontanella, quindi mettere al centro le uova, i fiori di sambuco ed un pizzico di sale. Sbattere, con una forchetta, le uova ed i fiori, quindi iniziare ad incorporare la farina con la punta delle dita partendo dai bordi della fontana. Aggiungere l'acqua un poco per volta, lavorare con le mani il composto per 15-20 minuti, amalgamando bene gli ingredienti ed avendo cura di cospargere di tanto in tanto la spianatoia con un poco di farina. Continuare in questo modo fino ad ottenere un impasto omogeneo, poi, quando nella pasta iniziano a vedersi delle bollicine, raccoglierla formando una palla e lasciarla riposare in una ciotola per mezz'ora. Mentre la pasta riposa si procede con la preparazione del ripieno.

Ripieno: Schiacciare con una forchetta la ricotta in una ciotola, aggiungere i fiori di sambuco, il parmigiano grattugiato, l'uovo ed un pizzico di sale, mescolare bene fino ad ottenere un composto omogeneo. Lasciare riposare in frigo.

Preparazioni dei Sambuchini: Stendere la pasta in sfoglie, poi distribuire su una il ripieno a mucchietti ben distanziati tra di loro, coprire con un'altra sfoglia e schiacciare, con le dita, tutto intorno ai mucchietti di ripieno per sigillare le due sfoglie. A questo punto con uno stampino a forma di fiore o secondo il proprio gusto, premere sui mucchietti in modo da ottenere dei ravioli. Una volta finito il procedimento, procedere con la cottura dei sambuchini in acqua bollente salata, per circa 5-6 minuti, e nel frattempo si prepara il condimento.

Condimento: Tritare nel frullatore i fiori di sambuco con l'olio di oliva, sciogliere, in una padella, la noce di burro e successivamente aggiungere il pesto di fiori di sambuco e la panna da cucina, lasciare addensare per un paio di minuti.

Una volta ultimata la cottura dei sambuchini, mantecare la pasta nella padella per qualche secondo e servire caldo.



ALSIA POLLINO ROTONDA

☎ 0835 244575 /6 /7 /8 /9

www.alsia.it

www.biodiversitapollino.it

COMUNE DI CHIAROMONTE

☎ 0973 571002

www.comune.chiaromonte.pz.it

ASSOCIAZIONE
AMICI DEL SAMBUCO
"PASQUALE BATTISTA"

☎ 338.4722847 / 349.8429224