



Granita di gelsi neri con panna

Ingredienti:

- 1 kg di gelsi neri
- 200 g di zucchero
- 5 dl d'acqua
- succo di un limone
- panna fresca montata
- brioches

Preparazione:

1. Mettere da parte pochi gelsi, i restanti passarli al setaccio.
2. Successivamente preparare uno sciroppo con lo zucchero e l'acqua. Unire le due preparazioni e aggiungervi il succo di un limone.
3. Mettere la miscela in frigorifero, poi versarlo nella gelatiera, lasciar lavorare la gelatiera per circa 30 minuti quindi riporre il tutto in freezer per 1 ora circa.
4. Durante gli ultimi 10 minuti, aggiungere i gelsi interi messi da parte.
5. Accompagnare con una brioches e un pò di panna fresca montata



GRAPPA AL GELSO NERO

Ingredienti:

- 750 ml grappa bianca
- 90 gr gelsi neri
- 90 gr zucchero

Preparazione:

- Versare la grappa in un contenitore, aggiungere lo zucchero e mescolare
- Versare il composto nuovamente nella bottiglia e aggiungere i frutti
- Chiudere ermeticamente e conservare per 3 mesi in un luogo fresco e asciutto
- Filtrare il prodotto.



Marmellata di Gelsi neri

Ingredienti:

- 950 g di gelsi neri
- 300 g di zucchero di canna
- il succo di un limone
- una confezione di pectina di frutta (circa 15 g)

Preparazione:

1. Versare i gelsi in una pentola. Aggiungere lo zucchero, infine unire la pectina ed il succo del limone.
2. Mescolare il tutto e porre sul fuoco.
3. Spegnerne e porre la marmellata nei barattoli, chiudere e capovolgere il barattolo lasciandolo raffreddare.