

Sciroppo di fiori di sambuco, 2 litri

Ingredienti

Sciroppo di zucchero

1 ½ litro acqua
1 ½ kg zucchero
30g acido citrico
Buccia di un limone biologico,

Macerazione

20 fiori di sambuco

Preparazione

Sciroppo di zucchero

Portare a ebollizione acqua e zucchero mescolando continuamente, quindi aggiungere l'acido citrico e la buccia di limone.

Macerazione

Scuotere i fiori di sambuco per eliminare eventuali insetti, riporli a strati in una ciotola capiente o in un grosso barattolo (di almeno 3 litri), quindi versarvi sopra lo sciroppo ancora bollente. Coprire con un panno e lasciar riposare a temperatura ambiente per ca. 24 ore.

Sciroppo di fiori di sambuco

Filtrare lo sciroppo in un colino foderato con un panno sottile, quindi trasferirlo in una pentola e portarlo a ebollizione. Versarlo ancora bollente in bottiglie pulite e precedentemente riscaldate, riempirle quasi fino all'orlo, chiuderle immediatamente e lasciarle raffreddare.