

Zucchero amaro

Rabarbaro, finocchio, malva, radici di genziana, gemme di "mug" (pino), ginepro, salvia, valeriana "kenis" (lichene islandico). Quantità: a piacere. Se si vogliono ridurre gli ingredienti utilizzare almeno la radice di genziana ed il rabarbaro.

Mettete le "erbe" in pentola, coprire con abbondante acqua e lasciare bollire il tutto per alcune ore (7-8). Quando le radici sono sciolte ben bene bisogna toglierle dalla pentola e metterle in un asciugamano. A questo punto si schiacciano e si raccoglie l'acqua amara che fuoriesce dal canovaccio; si unisce, in una padella, a un chilogrammo di zucchero e a mezzo bicchiere d'acqua. Quando tutta la "massa" diventa densa bisogna versarla in piatti o su di un ripiano antiaderente. Aspettare che si raffreddi un pò e tagliare a quadretti.