

MOUSSE DI VIOLETTA

L'uso dei fiori nella cucina medievale non era del tutto insolito e la violetta, come ingrediente culinario, si trova sia in un ricettario tedesco che in un ricettario arabo.

INGREDIENTI

Latte di mandorla, farina di riso, mandorle tritate, zucchero di canna, burro e petali di violette.

PREPARAZIONE

Preparare del latte di mandorla con acqua, facendo in modo da renderlo denso. Prendere la farina di riso (si può ottenere semplicemente macinando i chicchi) ed amalgamarla al latte di mandorla, preferibilmente fondendola delicatamente a bagnomaria, aggiungendo anche le mandorle tritate. Deve risultare un composto cremoso, quindi regolare la quantità degli ingredienti per raggiungere tale scopo, se dovesse essere troppo denso aggiungere un po' d'acqua. Unire un po' di zucchero di canna, secondo i gusti, ed un pezzetto di burro. Amalgamare bene e togliere dal fuoco. Intanto lavare i petali di violette, asciugarli delicatamente e pestarli in un mortaio. Aggiungere le violette alla mousse e servire.

Questa ricetta può servire come base per creare mousse diverse, cambiando l'aroma finale, al posto dei petali di violetta potrebbero essere usati petali di rose, ma anche cannella, oppure anice.