

Aperitivo: sciroppo alle erbe selvatiche

Ingredienti:

- 1 limone (qualità bio)
- 1 pezzo di zenzero (circa 1 cm)
- 150 g zucchero
- 120 ml acqua
- 5 g edera terrestre (appena raccolta)
- 5 g girardina silvestre (appena raccolta)

Preparazione:

Sbucciare finemente il limone (senza buccia bianca) e poi spremere; pelare lo zenzero e tagliarlo in rondelle sottili. Unire il succo e la buccia di limone allo zenzero, allo zucchero e all'acqua.

Far bollire il composto sino a che lo zucchero non si sarà sciolto completamente e lo sciroppo non risulta chiaro (circa 5 minuti).

Togliere dal fuoco e aggiungere le erbe fresche precedentemente lavate.

Coprire il tutto e lasciarlo raffreddare; riporre in frigorifero per una notte. Il giorno seguente filtrare il tutto e lo sciroppo è pronto!

Servire in bicchiere con 1/3 di sciroppo, 2/3 di Prosecco, decorare con cubetti di ghiaccio, limone e zenzero a rondelle e un po' di girardina.

