

Gelatina di corniole

Forse avete un corniolo in giardino? Altrimenti chiedete a un appassionato di giardinaggio: i cornioli crescono spesso anche nei parchi pubblici!



Per raccogliere le corniole ci vuole un po' di pazienza, ma è bellissimo farlo mentre il sole d'autunno vi scalda le ossa!

Tornati in cucina:

Mettete in una pentola le corniole raccolte, aggiungete acqua pari a circa la metà della loro quantità e fate bollire il tutto per circa 30 minuti.

Lasciate riposare fino al giorno dopo.

Avete un telo per filtrare? Perfetto. Altrimenti prendete un altro telo grande, a trama il più possibile larga.

Stendetelo sopra una pentola alta, versate al centro un mestolo di corniole con il loro succo (è comodo appoggiare il telo su un colino) e strizzate a mano. Un mestolo alla volta.

Gli scarti sono tantissimi, ma ne ricaverete anche un succo delizioso, da trasformare in gelatina:

1 litro di succo

390 g di zucchero, niente limone

Gelificante secondo le istruzioni sulla confezione, nella dose indicata non per le marmellate, ma per le gelatine.

Ciò significa che usiamo più zucchero del solito, perché le corniole sono molto aspre. Il risultato, però, è delizioso e il colore strepitoso.