

Il liquore di liquirizia: "anima nera" calabrese, da fare anche in casa.

Il liquore di liquirizia calabrese, classico ed esclusivo liquore della gastronomia regionale, è ormai una chicca facilmente reperibile nella distribuzione commerciale, o presso boutique del gusto che propongono prodotti tipici calabresi. Ma chi è un attimino più; alle preparazioni fatte in casa, eventualmente sperimentare il fai da te, ricorrendo ad acquistare la polvere di liquirizia, tassativamente quella calabrese, presso i siti di e.commerce di prodotti tipici che nelle loro vetrine virtuali propongono anche questa referenza. La liquirizia è una pianta erbacea che cresce in modo spontaneo nei terreni argillosi del meridione d'Italia. Riconosciuta dalla antichità; numerose proprietà benefiche, dalle relative radici si ricava la sostanza che è stata sapientemente trasformata in rinomate caramelline, dalle forme più; variegata ed, all'occorrenza, aromatizzate in vario modo. Il puro succo di liquirizia calabrese in polvere è una dei migliori per gli usi gastronomici in generale, come afferma peraltro anche l'autorevole Enciclopedia Britannica argomentando sulla materia prima – la migliore qualità di liquirizia "is made in Calabria"; essa proviene dalle medesime aziende che producono le confetterie derivate da questa fantastica ed esclusiva radice, mosse da uno dei principi essenziali del nostro sud secondo il quale, anche dalla liquirizia, "non si butta via nulla". Preparare il liquore fatto in casa con la polvere di liquirizia, oltre che connotarlo con un sapore unico ed inequivocabile, ne fa un dopo-pasto digestivo esclusivo, da gustare all'occorrenza anche freddo: una originalità che indubbiamente stupirà i vostri ospiti a tavola. Ed eccovi la relativa ricetta: Liquore alla liquirizia artigianale. Ingredienti: 200 gr di liquirizia in polvere, 1,5 litri di acqua, 1,2 kg di zucchero raffinato, 1 litro di alcool a 95°. Preparazione: scaldare l'acqua portandola quasi alla ebollizione, sciogliere prima lo zucchero e poi la polvere di liquirizia facendola cadere a pioggia poca per volta con un cucchiaino da caffè; e girando in continuazione con un cucchiaio o un mestolo. Finita la polvere spegnere il fuoco e far raffreddare lo sciroppo fino a temperatura ambiente sempre mescolando. A questo punto unire l'alcool girando con il mestolo per amalgamare bene sciroppo e alcool, finito ci imbottigliare. Fare lo sciroppo in una pentola che abbia una capienza di circa 5 litri e che sia fatta con materiale con poca aderenza, che non faccia attaccare il contenuto nella cottura, (l'alluminio va benissimo). Una volta imbottigliato il liquore di tanto in tanto scuotere le bottiglie, per far sì che eventuali grumi di liquirizia in formazione specialmente sul fondo si sciolgano prima di solidificarsi troppo. È buono anche subito, ma dopo un mese o due, l'alcool e lo zucchero si saranno amalgamati a dovere. Le quantità dei componenti detti sopra possono essere variate a seconda dei gusti personali. Ovvio che la originale polvere di liquirizia può avere diversi usi eccezionali in cucina, per i quali ve ne suggeriamo altri, sciccosi ed unici. Gelato alla liquirizia. Ingredienti: polvere di liquirizia 100 g, latte 300 g, zucchero 150 g, panna 350g. Preparazione: mettete in una casseruola il latte con lo zucchero e la liquirizia. Fate scaldare a fiamma bassa mescolando spesso ma senza mai far bollire fino allo scioglimento della liquirizia. Fate poi raffreddare e incorporate la panna montata. Versate nella gelatiera per circa una mezz'ora. Spuma di liquirizia in salsa di anice. Ingredienti per 4 persone: 150g di panna liquida di prima qualità, 250g di latte fresco, 20g di liquirizia in polvere, 4 uova, 2 fogli di colla di pesce, 3g di semi di anice, 50g di zucchero. 2 cucchiaino di maizena. Preparazione: sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere la liquirizia, il latte caldo e la panna, cuocere a bagnomaria incorporando la colla di pesce dopo averla ammorbidita nell'acqua fredda. Raffreddare ed aggiungere la panna montata, incorporandola. Per la salsa: bollire 100g di latte con i semi di anice, far raffreddare ed aggiungere la maizena. Addensare sul fuoco, nappare i piatti con la salsa e con l'aiuto di uno scavino formare delle palline di spuma, cospargere di polvere di liquirizia e servire.

About the Author

Giorgio Candia è il titolare di <http://www.saporidellasibaritide.it> Via Roma 24 87064 Corigliano Calabro (Cs) infotel 098382673

Source: <http://www.articolipubblicitari.info>