

# Gelatina di petali di rosa

Categoria: Marmellate e Conserve - Conserve



## Informazioni Generali



Preparazione:  
20 min



Cottura:  
30 min



Dosi per:  
4 persone



Costo:



Difficoltà:  
Bassa

Molti lo ignorano ma, gli appassionati **cucinieri** che si dedicano alla preparazione delle conserve, sanno benissimo quanto ambiti e pregiati siano i **petali di rosa**. Grazie a questi profumatissimi petali, colti all'apice, è possibile preparare una buonissima **gelatina** che può essere gustata nelle sere d'inverno quando oramai le rose sono solo un lontano ricordo. **La gelatina di petali di rosa** è una conserva molto particolare ma altrettanto semplice da realizzare, da preparare giusto nel periodo **primaverile** allo sbocciare delle rose.



## Ingredienti

>> **Acqua**  
1/2 litro

>> **Limoni**  
succo di 1

>> **Acqua di rose**  
4 cucchiaini

>> **Rose**  
petali 400 g

>> **Anice stellato**  
semi 5 g

>> **Zucchero**  
600 g

## Preparazione



Per prima cosa raccogliete delle **rose** pienamente sbocciate ma non sfiorite per non rischiare che i fiori abbiano già perso il loro **profumo**, caratteristica principale di questa **gelatina**.

Scegliete quindi delle rose, possibilmente di colore **rosso orosa**, **profumate e carnose**.

Togliete i **petali** staccandone la parte finale **epistateli** nel mortaio assieme ai **semi di anice**.

Mettete quindi, la **polviglia** ottenuta in un **frullatore**, aggiungete metà dello **zucchero** e lavorate il tutto fino ad ottenere un preparato **polverizzato** composto da **zucchero e petali**.

Versate il tutto in una **pentola** d'acciaio inossidabile, aggiungete il restante **zucchero**, il succo di **limone**, l'**acqua di rose**, l'**acqua** e portate ad **ebollizione**.

Cuocete a **fuoco moderato**, mescolando di tanto in tanto e schiumando se necessario, per **25-30 minuti** o fino a quando una goccia del preparato, lasciata cadere su un piatto, non resti compatta.

Infine, versate la **gelatina** ancora bollente nei **barattoli**, chiudete ermeticamente e conservate in un luogo ben fresco fino all'utilizzo.

**Consumare dopo almeno un mese.**



## Consiglio

La **gelatina di petali di rosa** è, come abbiamo già detto, una conserva dal sapore molto particolare che si potrebbe consumare con successo in accostamento con qualsiasi cibo.

In ogni caso, l'abbinamento perfetto, sembra quello con i **formaggi** ed in particolare con la **robiola fresca** in modo che il sapore dolce della **gelatina** e quello **cremoso** e un po' **acidulo** del **formaggio** si incontrino.



## Curiosita'



Il colore della **gelatina di petali di rosa** può variare molto a seconda della varietà e del colore delle **rose** che si scelgono: avrà un colore più **ambrato** se si sceglieranno **rose rosse**, **meno ambrato** se si sceglieranno **rose rosa**.

