RISOTTO ALLA LAVANDA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

1 litro d'acqua, 1 cipolla grande, 2 carote, sale q.b.

4 spighe di Lavanda biologica Angustifolia in fiore, lavate e asciugate

500 gr di riso Carnaroli

50 gr di burro

150 gr di pecorino fresco della Tuscia (20 giorni di stagionatura)

40 gr di parmigiano grattugiato

40 gr di pecorino romano grattugiato

PROCEDIMENTO:

Preparare il brodo con mezza cipolla, le carote, l'acqua e 2 delle spighe di lavanda, facendo cuocere a fiamma bassa per circa 3 ore. Questo passaggio è importante per far sì che il brodo non diventi troppo amaro. A cottura quasi ultimata, regolare di sale. In una pentola da risotto, far imbiondire l'altra mezza cipolla con il burro, spegnere la fiamma e versare il riso; far insaporire, girando velocemente per 1 minuto. Mettere di nuovo la pentola sul fuoco e versare nel riso 2/3 del brodo; dopo un paio di minuti, abbassare la fiamma e far cuocere per altri 8 minuti, senza girare. A questo punto versare il rimanente brodo e dopo 2 minuti il pecorino fresco tagliato a dadini di un centimetro. Appena il risotto risulta cremoso e denso, toglierlo dal fuoco ed aggiungere i fiori di lavanda delle restanti spighe, il parmigiano ed il pecorino romano grattugiati. Mescolare velocemente, in modo che il risotto si ossigeni e rimanga cremoso. Ottimo l'abbinamento con qualche scaglia di tartufo scorzone estivo.

BISCOTTI ALLA LAVANDA



INGREDIENTI:

250 gr di farina 00

125 gr di burro

125 gr di zucchero semolato

1 uovo intero

2 gocce di olio essenziale di lavanda e 2 steli di lavanda angustifolia in fiore

PROCEDIMENTO:

Staccate i fiori dagli steli, lavateli e asciugateli con cura.

Rompete l'uovo in una terrina, aggiungete lo zucchero e sbattete con una frusta, fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.

Incorporate l'olio essenziale di lavanda, i fiori e la farina setacciata fino ad ottenere un composto omogeneo.

Posizionate l'impasto su un piano da lavoro e aggiungete il burro ammorbidito, impastando con le mani.

Lasciate riposare in frigorifero per 1 ora, avvolgendo con la pellicola.

Stendete l'impasto fino ad uno spessore di circa 2 cm.

Ricavate delle formine, mettetele sulla carta da forno e poi sulla teglia.

Infornate a 180° per 20 minuti circa.

Conservare in una scatola di metallo (fino a 15 giorni).

MUFFIN CIOCCOLATO E LAVANDA



INGREDIENTI:

180 g di cioccolato fondente al 70% 80 g di burro 80 g di farina 00 150 g di sciroppo di lavanda (*segue ricetta*) 2 uova

PROCEDIMENTO:

Fate fondere a bagnomaria burro e cioccolato spezzettato. Togliete dal fuoco e unite lo *sciroppo di lavanda*. Mescolate bene. Aggiungete un uovo alla volta, mescolando dopo ogni aggiunta. Unite un cucchiaio alla volta di farina setacciata. Versate il composto negli appositi stampini. Cuocete a 170° gradi per circa 12/15 minuti. Il cuore del dolcetto deve rimanere morbido.

SCIROPPO DI LAVANDA

INGREDIENTI per 1 barattolo da circa 300 ml:

15 g di fiori secchi di lavanda angustifolia 500 g di zucchero 600 ml d'acqua

Mettete l'acqua e lo zucchero in una pentola dal fondo spesso e cuocete per 30 minuti a fiamma medio - alta.

Aggiungete la lavanda e cuocete per altri 15 minuti.

Togliete la pentola dal fuoco e lasciate i fiori in infusione per altri 10 minuti.

Filtrate lo sciroppo e versate in un barattolo. Si conserva in frigorifero per circa 6 mesi.





INGREDIENTI:

- 1 kg di pesche
- 1 kg di zucchero
- 2 spighe di lavanda

Lavate e snocciolate 1 kg di pesche, passatele al passaverdura e versate la polpa in una pentola d'acciaio con 1 kg di zucchero e 2 spighe di lavanda chiuse in un sacchetto di tela. Lasciate in infusione per 1 ora, poi portate a forte ebollizione e cuocete per 20 minuti. Eliminate il sacchetto di lavanda, invasate la confettura calda e sterilizzate i vasetti per 10 minuti.

CHEESE CAKE FRAGOLE E LAVANDA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

600 gr di fragole fresche
2 cucchiai di miele di lavanda
mezzo litro di panna fresca
500 gr di yogurt magro naturale
1 bicchiere di latte fresco intero
2 fogli di colla di pesce
4 rametti di lavanda
20 biscotti ai cereali

PROCEDIMENTO:

Mettete in infusione la lavanda nel latte per 1 ora, nel frattempo lavate le fragole e tagliatele a dadini e frullate i biscotti in un mixer. Scaldate il latte e poi togliete la lavanda. Aggiungete al latte tiepido la colla di pesce, precedentemente ammollata in acqua fredda e poi strizzata, mescolate bene, unite lo yogurt, il miele e la panna. Versate il tutto in un sifone da panna montata, chiudetelo, agitatelo bene, caricatelo con l'azoto e poi mettetelo in frigorifero per 1 ora. Mettete sul fondo dei bicchieri prima i biscotti tritati, poi le fragole e infine spruzzate la spuma con l'aiuto del sifone.

TORTA STREUSEL PESCHE E LAVANDA



INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA 18 CM:

Per la base:

110 g di burro fuso a temperatura ambiente

100 g di zucchero semolato

2 uova

75 g di farina 00

1 cucchiaino di lievito in polvere per dolci

1 stecca di vaniglia

3 pesche gialle piccole e mature

1 punta di cucchiaino di fiori di lavanda essiccati

Per lo streusel:

40 g di mandorle spellate

45 g di farina di mandorle

85 g di farina 00

55 g di burro freddo

55 g di zucchero di canna

PROCEDIMENTO:

Per lo streusel: tostate le mandorle in una padella antiaderente senza grassi e fatele raffreddare. Tritatele grossolanamente al coltello e tenetele da parte. In una ciotola versate la farina 00, la farina di mandorle, lo zucchero di canna, le mandorle tritate, il burro freddo di frigo e ridotto a cubetti. Impastate il tutto con la punta delle dita fino ad ottenere un composto bricioloso (crumble). Coprite la ciotola con un foglio di pellicola per alimenti e conservate in frigorifero per tutta la durata della ricetta.

Preparate la base: in una ciotola lavorate il burro morbido a temperatura ambiente insieme allo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso, poi incorporate le uova, una alla volta, aspettando che la prima sia stata ben amalgamata prima di aggiungere la seconda. Aggiungete la farina setacciata insieme al lievito e mescolate con una spatola, quindi unite i semi di vaniglia (ottenuti incidendo la bacca longitudinalmente con un coltellino affilato e prelevandone il contenuto con la punta di un cucchiaino). Mescolate nuovamente per amalgamare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Versate il tutto all'interno di uno stampo a cerchio apribile di 18 cm di diametro, opportunamente imburrato ed infarinato, livellando bene e sbattendo più volte la tortiera sul piano di lavoro. Sbucciate le pesche, tagliatele a metà e snocciolatele quindi ponetele sull'impasto, senza premere, con la parte tagliata rivolta verso il basso (se usate pesche di grosse dimensioni converrà tagliarle a fette invece) e coprendo tutta la superficie del dolce. Cospargete il tutto con la lavanda essiccata, quindi terminate facendo uno strato con lo streusel che avrete preso fuori dal frigo e che disporrete in modo da ricoprire del tutto la frutta. Fate cuocere nel forno già caldo a 190° per circa 50 minuti – 1 ora o comunque fino a quando uno stecchino infilato al centro del dolce uscirà pulito. Se la torta dovesse scurirsi troppo eventualmente copritela con un foglio di alluminio. Fate raffreddare completamente nello stampo prima di sformare, quindi servite accompagnando con una pallina di gelato alla vaniglia.

Appunti di Sara, l'autrice della ricetta:

Si tratta di una *torta streusel*, o crumb cake per dirla alla maniera anglosassone, composta da una soffice base alla vaniglia, ricoperta da profumatissime pesche gialle e fiori di lavanda, il tutto sormontato da uno strato di golose briciole croccanti, che sanno di mandorle tostate, burro e zucchero di canna. Una delle cose che più mi piacciono di questo dolce, oltre al piacevolissimo contrasto di consistenze tra la frutta e lo streusel naturalmente, è che al termine della cottura in forno, un po' dei succhi di quest'ultima imbibiranno leggermente lo strato inferiore, rendendolo ancor più gradevole. E' un dolce da servire insieme ad una tazza di caffé o di té volendo, per merenda o colazione, io vista la stagione a dir poco torrida la accompagnerei con una pallina di gelato alla vaniglia. Naturalmente si presta ad infinite declinazioni, modificando la tipologia della frutta (albicocche, prugne, fragole, lamponi ecc.) e anche la composizione della crosticina croccante a proprio piacimento.

PLUMCAKE AL MIELE E FIORI DI LAVANDA



INGREDIENTI:

3 uova intere a temperatura ambiente

150 gr di zucchero

1 cucchiaio di miele di lavanda

125 gr di burro

300 gr di farina

75 ml di latte intero fresco

1 cucchiaino raso di lievito per dolci

1 cucchiaio di fiori secchi di lavanda

1 limone non trattato

PROCEDIMENTO:

Montare le uova con lo zucchero, unire il miele di lavanda e la scorza grattugiata del limone, il burro sciolto nel latte e la farina setacciata con il lievito. Per ultimo, unire la lavanda e mescolare delicatamente. Riporre l'impasto in frigo per mezzora. Imburrare ed infarinare uno stampo da plumcake. Infornare per 10 minuti alla temperatura di 210°- 220°, poi abbassare a 180° e proseguire la cottura per circa 30 minuti fino a che, inserendo uno stecchino di legno nell'impasto, questo non ne esca perfettamente asciutto.

Spolverizzare di zucchero a velo.

CIOCCOLATA ALLA LAVANDA



INGREDIENTI:

Latte intero fresco: 200 ml

Cioccolato fondente al 70% 150 gr

Fiori di lavanda: 1 cucchiaino

Panna fresca: 200 ml

Zucchero a velo: 1 cucchiaino

Zucchero: 1 cucchiaio

Amido di mais (maizena): 1 cucchiaio facoltativo

PROCEDIMENTO:

Portate il latte quasi a bollore. Spegnete la fiamma e lasciate in infusione i fiori di lavanda per 5 minuti.

Filtrate il latte con l'aiuto di un colino per eliminare i fiori ed aggiungete il cioccolato a pezzetti, quando il latte è ancora ben caldo. Rimettete sul fuoco, mantenendo la fiamma bassa, aggiungete lo zucchero e continuate a mescolare con un cucchiaio di legno fino a quando il cioccolato non sarà completamente sciolto e la crema avrà raggiunto la densità desiderata. A questo punto, se la cioccolata vi sembra troppo liquida, aggiungete l'amido di mais per addensarla.

Montate la panna con un po' di zucchero a velo e decorate ciascuna tazza con la panna, prima di servire.

CHAMPAGNE ALLA LAVANDA

Lo champagne alla lavanda è un cocktail raffinato, romantico e delicato ... ideale per un'occasione speciale, come la serata di *San Valentino*! Si prepara semplicemente aggiungendo un cucchiaino di *sciroppo alla lavanda* al bicchiere di champagne. Lo sciroppo si può preparare in casa, utilizzando i nostri fiori di lavanda biologici.



SCIROPPO ALLA LAVANDA

INGREDIENTI:

- 2 cucchiai di fiori di lavanda alimentare biologica
- 1 tazza di zucchero
- 1 tazza d'acqua
- 1 bottiglia di champagne

PROCEDIMENTO:

Versate l'acqua in un pentolino e aggiungete i fiori di lavanda e lo zucchero; fate bollire per un minuto e poi fate riposare per circa 15 minuti. Filtrate lo sciroppo con un colino per eliminare i fiori di lavanda. Versate lo champagne in due flute, aggiungete un cucchiaino di sciroppo di lavanda e mescolate.

Consiglio: decorate il bicchiere con uno stelo di lavanda angustifolia e servite!

BISCOTTINI FRIABILI ALLA LAVANDA



INGREDIENTI:

200 gr. di farina 00
50 gr. di fecola di patate
125 gr. di burro
2 cucchiai di miele alla lavanda
1 tuorlo d'uovo
1 pizzico di sale
1 cucchiaio di fiori di lavanda alimentare
vaniglia q.b.

PROCEDIMENTO:

Setacciate la farina e la fecola con il sale. Incorporate il burro freddo a cubetti lavorando velocemente l'impasto per non scaldarlo troppo. Infine incorporate i fiori di lavanda, il miele di lavanda, la vaniglia e il tuorlo d'uovo. Formate con l'impasto un salsicciotto con diametro di 4 cm circa e riponetelo in frigorifero per una ventina di minuti. Trascorso il tempo tagliatelo a fettine di 5 mm di spessore, disponete i biscotti su una teglia e cuocete in forno preriscaldato a 180° per una ventina di minuti.

TORTA MELE E LAVANDA



INGREDIENTI:

- 3 uova di grandi dimensioni
- -150 g di burro fuso
- -175 g di zucchero semolato fine
- -175 gr di farina 00
- ½ cucchiaino di lievito per dolci in polvere
- 2 cucchiai di latte freddo
- 3 mele a fettine o a pezzetti
- ½ limone
- 2 cucchiai di fiori freschi di lavanda alimentare o 1 cucchiaio di fiori essiccati

PROCEDIMENTO:

Preriscaldate il forno a 180° C. Ungete leggermente e infarinate uno stampo per dolci a fondo amovibile di 20 cm. di diametro. Lavorate il burro e lo zucchero fino a ottenere un impasto di consistenza leggera.

Aggiungete le uova sbattendo bene in modo che l'impasto diventi spesso e brillante.

Aggiungete la farina setacciata con il lievito, la lavanda, la scorza del limone grattugiata e il latte. Amalgamate tutti gli ingredienti e versate il tutto nello stampo. Affondate le mele nell'impasto e infornate per 35-40 minuti circa. Lasciate riposare per 5 minuti, quindi tirate fuori dalla forma su una griglia e lasciate raffreddare. Decorate con fiori di lavanda fresca.