

RABARBARO SCIROPATO CON FRAGOLE, SAMBUCO E FIORI DI ACACIA



Ingredienti:



Preparazione:



1 kg di rabarbaro
½ lt di acqua
½ kg di zucchero
a piacere
dello zenzero e
scorzette di limone



Pulire le stanghe del rabarbaro e fare dei tronchetti lunghi come il vaso.

Riempire bene i vasi ed aggiungere il liquido con le eventuali spezie precedentemente fatto bollire.

Chiudere i vasi e fare pastorizzare per 30 minuti.

Questo rabarbaro si adatta per la preparazione di torte o come accompagnamento a dei gelati o come frutta insieme a delle fragole o delle albicocche.

