

# RABARBARO SCIROPATO CON FRAGOLE, SAMBUCO E FIORI DI ACACIA



## Ingredienti:

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



## Preparazione:



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.