

VareseNews

Fiori di robinia in pastella al miele d'acacia

Pubblicato: Lunedì 9 Maggio 2016



Nuova ricetta suggerita dal nostro appassionato cuoco Pierre Ley che ha anche [pubblicato un ebook che porta lo stesso nome di questa rubrica:](#)

Questo è il momento, sono sbocciati, non si può più aspettare, nuove piogge potrebbero portarsi via questa meraviglia della natura, questo regalo rinnovato annualmente che pochi sanno cogliere anche in cucina. Stiamo parlando dei fiori d'acacia, o per essere più precisi dei fiori di robinia. Profumati, candidi, carnosì.

Un sapere antico, dimenticato, eppure semplice e straordinario al contempo. Il piacere già comincia dalla raccolta – non si possono acquistare – nei boschi, ai margini dei prati, in compagnia di chi si ama. Il valore di quello che non si paga è infinitamente superiore, poichè lo si apprezza con l'anima. Il valore di quello che si fa con le proprie mani è ulteriormente accresciuto, specie nei giovani occhi di chi ci guarda, impara e imprime nella propria memoria quei gesti d'amore e di tradizione.

Si lasciano cogliere, i fiori di robinia, lascivi e grevi di zuccherine ed inebrianti fragranze, pronti a regalare emozioni antiche e sublimi. Mondati che siano, si immergono in una semplicissima, quasi monastica pastella di sola farina e acqua – volendo essere perfezionisti si userà metà farina di riso e acqua minerale gasata, diaccia – con qualche cucchiaino di zucchero.

Le dosi? dettate dall'occhio e dal cuore: il risultato sarà un composto fluido, né troppo liquido né troppo solido. Con delicatezza vi si immergono i fiori, tuffandoli poi in olio di semi bollente, e si friggono finché all'occhio non garbi. Una volta scolati e asciugati sulla carta paglia, si spolverizzano con poco zucchero a velo, un filo di miele d'acacia e si gustano così, scottandosi le dita, con le lacrime agli occhi e la gioia nel cuore.

[Qui l'ebook di Pierre Ley](#)

di Pierre Ley