

Federico Caramadre Ronconi

Il Verdischio

Tratto da "Le ricette di Hermes"; 1992

<http://www.federicocaramadre.com/libri/>

Pomodoro verde a pezzi; salvia fresca tritata per un minimo di tre foglie; qualche pezzo di buccia di limone; foglie della pianta del pomodoro opportunamente tritate; mezzo litro di alcool.

Tutto in barattolo per almeno una settimana, al buio.

Filtrare il liquido ottenuto, aggiungere a fuoco lento 500 g. di zucchero e un terzo di litro d'acqua fresca di sorgente.

In barattolo, al buio, per un'altra settimana.

Filtrare ancora il contenuto e lasciare a riposo per un periodo equivalente al tempo che impiegano sessanta frammenti da ventiquattro ore per comporre due mensilità che non siano abituate a concedersi il lusso di una giornata aggiuntiva, naturalmente, al buio.

Avrete così ottenuto un delizioso liquore da offrire con estremo vanto agli amici, i quali, increduli a causa del delizioso sapore pregustato, vi sommergeranno di domande o di sopraccigli inarcati. A tal punto, determinando lo spazio (cosa che in questo specifico frangente non ci riguarda), potrete rispondere di consultare il “ricettario di Hermes”, stracolmo di idee per manicaretti, intingoli e impasti variopinti, adatto per cimentarsi con gli eccellenti risultati assicurati dalla fonte. Risultato: io venderò più libri. Il problema è che “Le ricette di Hermes” non sono ancora in stampa perché non ho intenzione di farne un libro, forse.

Hermes

www.federicocaramadre.com

www.federicocaramadre.it