

#MYCORTINA

LE CLASSICHE

.....

Grappa al Ciariè
(cumino dei prati)



Ingredienti

PER 1,5 LT

25 g carvi/cumino dei prati
(kümmel)

300 ml acqua

400 g zucchero semolato

1 lt grappa bianca



Preparazione

Potete preparare la grappa in due modi e con due intensità alcoliche diverse.

Metodo 1: mettete lo zucchero, i semi di carvi e la grappa in un vaso ermetico e lasciate riposare al sole per almeno per tre settimane, mescolando spesso in modo che lo zucchero si sciolga (non userete l'acqua). Filtrate e conservate in luogo fresco e buio fino a degustazione.

Metodo 2: portate a bollore l'acqua e, quando bolle, spegnete ed unitevi lo zucchero facendolo sciogliere. Fate raffreddare completamente, poi unite i semi di carvi e la grappa (il tutto in un vaso ermetico) e lasciate riposare a temperatura ambiente per 1 mese. Filtrate e conservate in luogo fresco e buio fino a degustazione.

Preparazione

NOTE

L'ideale sarebbe raccogliere (se esperti) i semi di carvi freschi, altrimenti si possono usare quelli essiccati.

La grappa al cumino è preparata con il kümmel, o cumino dei prati, che non è il seme di cumino che deriva soprattutto dalla cucina medio orientale/indiana/nordafricana, ma anche sud americana e si sviluppa appunto in climi caldi.

Il carvi è un seme che nasce in zone fresche e, con il suo sottofondo di anice, è usato tantissimo nella cucina tedesca/altoatesina e nei paesi dove questa cultura si è estesa, soprattutto per rendere più digeribili elementi coriacei tipici di queste aree (basti pensare al cavolo cappuccio, alla farina di segale, etc).