

## **FIORI IN PENTOLA: Gelatina di rose**



### **Ingredienti:**

**500 g acqua**  
**Due manciate di rose rosse molto profumate**  
**(circa sei grosse rose a fiore doppio)**  
**400 g zucchero**

### **Procedimento:**

**Pulire i petali e togliere il peduncolo perché amaro**  
**far bollire l'acqua,**  
**spegnere ed unire i petali**  
**coprire la pentola e lasciare riposare 24 ore**  
**filtrare il liquido**  
**unire lo zucchero e far bollire fino a che**  
**una goccia messa sul piatto si solidifica**  
**(circa 30 o 40 minuti)**  
**invasare subito in piccoli vasi**  
**(se in vasi grossi si solidifica con difficoltà)**  
**conservare in luogo fresco e buio**