green PASS

Libero accesso ai classici timo e salvia e agli effetti speciali di aneto o dragoncello. È il momento delle **erbe aromatiche**, il segreto per insaporire senza limiti e servire un menù a certificazione verde garantita

a cura di ALESSANDRA PON
foto TAVERNE/LIVING INSIDE

SCIROPPO ALLA VERBENA CON VANIGLIA

INGREDIENTI PER CIRCA 650 ML DI SCIROPPO:
1 baccello di vaniglia, 250 g di zucchero, 350 ml di succo di limone (6-7 limoni), 12 g di foglie di verbena + 1 piccola manciata per servire, cubetti di ghiaccio per servire (se desiderate, potete preparare dei cubetti con foglie di dragoncello), acqua fredda frizzante o champagne, 1 limone.
PREPARAZIONE: tagliate il baccello di vaniglia per il lungo. Togliete via i semi all'interno con la parte arrotondata di un coltello. Riponete tutto dentro un pentolino con lo zucchero e 250 ml di acqua e portate a ebollizione. Cuocete per 2 minuti, poi rimuovete dal fuoco, aggiungete le foglie di verbena e mescolate. Lasciate riposare per 10 minuti. Quindi passate al setaccio e ottenete lo sciroppo. Aggiungetevi il succo di limone e portate nuovamente a ebollizione, cuocendo a fuoco basso per un minuto. Versate in una bottiglia o una caraffa e lasciate raffreddare per circa 30 minuti. Infine coprite e riponete in frigo per lasciare raffreddare completamente. Prima di servire, tagliate un limone a fette. In ogni bicchiere mettete 2-3 fette di limone, qualche cubetto di ghiaccio e 2-3 foglie di verbena. Versate 4 cucchiai di sciroppo e completate con acqua frizzante o champagne.

"Sciroppo di verbena e champagne al posto di acqua frizzante, ecco la versione bianca del kir royal"

PANE ALLE ERBE

INGREDIENTI PER 1 FILONE: 500 g di farina di farro + q.b. per infarinare la postazione di lavoro e la teglia, 20 g di lievito fresco, 3 tuorli, 2 cucchiaini di zucchero semolato, 200 ml di latte intiepidito, 200 g di burro ammorbidito + q.b. per imburrare la teglia, 10 cucchiai di foglie di prezzemolo, 2 cucchiai di origano, 5 cucchiai di timo, 2 cucchiai di salvia, 2 spicchi d'aglio, sale grosso.
PREPARAZIONE: mettete la farina in una ciotola, mescolatela con mezzo cucchiaino di sale e create un foro al centro. Sbriciolate il lievito in 5 cucchiai di latte insieme allo zucchero e versate nel foro della farina. Coprite con un panno e lasciate riposare per 10 minuti, finché appariranno delle bolle. Unite il resto del latte, i tuorli e 100 g di burro. Lavorate con la planetaria o a mano fino a rendere il composto morbido. Trasferite in una ciotola, coprite e fate riposare per un'ora. Lavoratelo ancora una volta, poi stendetelo sulla spianatoia infarinata a uno spessore di 1 cm. Spalmate uniformemente con il burro restante e cospargete sopra le erbe aromatiche e l'aglio tritati e un di sale. Dividete in quadrati da circa 7x7 cm e disponete a strati, in posizione verticale, all'interno di uno stampo da pane lungo 30 cm imburrato. Coprite e lasciate riposare per 30 minuti. Preriscaldate il forno a 180°C (forno ventilato a 160°C). Infornate il pane al secondo ripiano del forno partendo dal basso, per 50 minuti. Se si scurisse troppo coprite con della stagnola. Servite ancora tiepido o freddo.

IL VINO PIÙ ADATTO:
un 100% Cortese, che si evolve da fruttato a fiorito ma rimane sapido, con mandorla e noce in finale. *Gavi dei Gavi La Scolca* (Piemonte) da servire a 12°C di temperatura.