

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Budino di mirtilli

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Lituania*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

½ kg di mirtilli freschi
8 tazze di acqua calda
4 tazze di zucchero
diversi bastoncini di cannella
5 chiodi di garofano interi
farina di patate come amido

PREPARAZIONE

- 1 Coprire i mirtilli con l'acqua calda e portare ad ebollizione. Far bollire fino a che i mirtilli non inizino ad aprirsi. Mettere i mirtilli in un frullatore, una volta frullati lavare il frullatore con il liquido di cottura. Misurare il liquido più la purea di mirtilli, la quantità determinerà quanto amido di patate sarà necessario per addensare il succo fino alla consistenza di un budino. Per ogni 230g cioè circa 1 tazza di misto di purea di frutta e succo, usare 1 cucchiaino di amido.
Mettere da parte 1 tazza di succo per sciogliere l'amido. Aggiungere lo zucchero a

piacere; per un budino mediamente dolce, usare $\frac{1}{2}$ tazza di zucchero per 2 tazze di preparato di frutta e succo.

Aggiungere la cannella, i chiodi di garofano e lo zucchero al succo e portare ad ebollizione. Per mantenere il colore rossastro è necessario mantenere il fuoco a bassa intensità.

Aggiungere, con una mescolata vigorosa, la soluzione di amido e continuare a far bollire dolcemente. Mescolare costantemente l'amido si trasformerà da una soluzione opaca ad un colore rosso limpido. Non appena il budino si addensa e diventa limpido, rimuovere dal fuoco e far raffreddare. Il budino può essere servito in una grossa ciotola o può essere versato in porzioni in piatti da portata.

Si può anche utilizzare il succo di mirtilli commercializzato per fare questo budino. Si usa la stessa porzione di amido ma meno zucchero dal momento che il succo di mirtilli è un po' più dolce. Anche l'aggiunta di cannella e chiodi di garofano sottolineeranno la fragranza dei mirtilli.