

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Salsa ai mirtilli

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

MIRTILLI 200 gr
ACQUA 125 ml
ZUCCHERO 150 gr
VANIGLIA 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 Versate l'acqua in un pentolino e ponetelo sul fuoco portando l'acqua ad ebollizione.

Aggiungete lo zucchero, mescolate affinché si sciolga e fate sobbollire il composto.

Continuate a cuocere il composto mescolando occasionalmente, fino a che non sia ridotto della metà.

Rimuovete dal fuoco.

In un frullatore frullate grossolanamente i mirtilli ed aggiungeteli allo sciroppo; mescolate.



2 Coprite il tutto con della pellicola trasparente, fate intiepidire e riponete in frigorifero fino al momento dell'uso.