

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Salsa ai mirtilli

di: *Cookaround*

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 scioglia 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.