

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Salsa all'arancia e mirtilli rossi

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

MIRTILLI ROSSI essiccati - 30 gr

SCORZA DI ARANCIA 190 ml

ZUCCHERO 40 gr

PREPARAZIONE

- 1 Riunite gli ingredienti in un pentolino, ponetelo sul fuoco e portate ad ebollizione.



2 Fate sobbollire il composto, mescolando occasionalmente, fino a che i mirtilli risultino morbidi (circa 7 minuti).



3 Trasferire il composto in un frullatore e frullatelo, oppure utilizzate un frullatore ad immersione ed effettuate la medesima operazione.



4 Filtrate la salsa ottenuta facendo ricadere il liquido filtrato in una ciotolina; schiacciate bene la parte solida rimasta nel colino per estrarne più salsa possibile, quindi scartatela.

Fate raffreddare la salsa ed utilizzatela per decorare i vostri dolci.