

Salsa di mirtili

Descrizione: Una dolce salsa ai mirtili per guarnire dessert.

L'hai mai provata con la panna cotta?

- Ingredienti:
- 2 ½ tazze di mirtili freschi
- 1 tazza di zucchero
- 1 tazza di acqua
- 1 cucchiaino di the di Vincotto Primitivo
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Versate i vostri mirtili in un robot per cucina o in un frullatore e continuate a frullare fino a quando non otterrete un puree abbastanza grossolano. Mettete lo zucchero e l'acqua in una pentola ; continuate a girare molto dolcemente fino all'ebollizione del liquido fino a quando non sarà ridotto della metà facendo attenzione che lo zucchero non caramelli. Rimuovete ora dal fuoco e mescolate con il Vincotto Primitivo. Aggiungete la purea di mirtili alla mistura ottenuta. Ponete il tutto in un contenitore, coprite e lasciate riposare in frigorifero fino a quando non sarà pronto per essere servito.

Quando la vostra salsa sarà pronta per essere servita decorate con questa dessert, gelati e tutto ciò che volete.