



Liquore di mirto - [Visualizza sul sito di rosaria](#)



eCucinando.it



Non c'era casa sarda in cui una volta non si preparava questo liquore, per cui esistono una infinità di ricette.
Questa è quella della nonna di mio marito che la faceva per il bar di famiglia.

Dosi per 1 kg di bacche

Lavare bene le bacche e metterle ad asciugare stese su un canovaccio (è probabile che dopo lo dovrete candeggiare, perchè le bacche macchiano!)

Infilare le bacche in uno o più recipienti di vetro (bottiglia a bocca larga, ma anche vaso con tappo) e versare tanto alcool fino a coprirle a filo.

Dopo alcuni giorni sarà necessario aggiungere un altro po' di alcool, perchè il mirto ne avrà assorbito. Tenere al buio per 30/40 giorni, durante i quali ricordatevi di scuotere qualche volta l'infuso.

Trascorso questo tempo, mettere a scolare le bacche in un colino



Far bollire per 10 minuti 400g di acqua con 300/350 g di zucchero (la ricetta originale ne prevede 400g, ma io non amo i liquori molto dolci), far raffreddare e versare l'acqua sulle bacche messe a gocciolare: ciò serve a recuperare gli ultimi residui di alcool e, naturalmente, a diluire l'infuso. Imbottigliare e lasciare maturare una decina di giorni.



Siccome è possibile che le bacche abbiano lasciato qualche residuo, dopo tale periodo, io lo passo in bottiglie



più piccole e/o più decorative, filtrandolo attraverso un colino a maglie strette

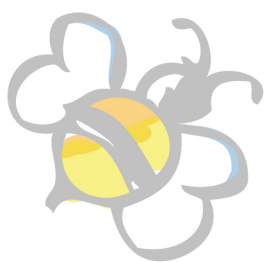
[Vai alla discussione sul forum](#)



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it