

SALSA DOLCE DI MIRTILLI

Ingredienti per 4-6 persone:

- confettura di mirtilli gr 500,
- zucchero semolato gr 150,
- Kirsch Dettling,
- 1 bustina di vanillina.

Ponete sul fuoco in una casseruolina lo zucchero e centocinquanta grammi di acqua, sempre mescolando lasciatevelo sino a che lo zucchero si è sciolto, abbassate allora la fiamma e fate bollire per dieci minuti.

Nel frattempo passate al setaccio la confettura, amalgamate poi al passato lo sciroppo fatto e la vanillina, ponete di nuovo sul fuoco e, sempre mescolando, lasciatevelo sino a che la salsa velerà il cucchiaino.

Incorporatevi allora quattro cucchiainate di Kirsch, rimescolate accuratamente e servite.