

SALSA AI MIRTILLI

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di mirtilli rossi

- zucchero

Lavate bene i mirtilli, liberateli delle foglioline e metteteli in una pentola smaltata.

Aggiungete l'acqua e lasciate cuocere qualche minuto a recipiente coperto.

Estraete i mirtilli con il mestolo forato, colateli bene e poi, pochi alla volta, passateli al setaccio fine.

Rimettete in pentola il passato, diluitelo con l'acqua di cottura aggiungendone un cucchiaino alla volta per arrivare a dare alla salsa la densità desiderata; aggiungete lo zucchero, anche questo poco alla volta poiché non si può dare una misura precisa: infatti la quantità da incorporare varierà secondo i gusti.