

Succo di mirtilli

Scritto da Administrator

Mercoledì 15 Giugno 2011 17:36 -

Preparazione:

Pulite i mirtilli e metteteli al fuoco in una casseruola il tempo necessario a farli ammorbidire. Passateli poi attraverso un setaccio a maglia fine e schiacciateli con una spatola di legno. Raccogliete il succo e mescolatelo alla quantità di zucchero che più vi aggrada (max 300 g/l). Invasate in piccole bottiglie, che chiuderete e disporrete in una pentola con acqua fredda. Per la sterilizzazione sarà sufficiente bollire per 20 minuti.

Chiaramente potrete sostituire la quantità di mirtilli con altri frutti di bosco a vostra scelta (more, lamponi o ribes).