



STROFINACCI



MIRTO

LIQUORE DI SARDEGNA

INGREDIENTI

1 KG. DI BACCHE DI MIRTO
1 L. DI ALCOL PER ALIMENTI
2 L. DI ACQUA
800 GR. DI ZUCCHERO



PONETE LE BACCHE IN UN RECIPIENTE ERMETICO
COPRITELE DI ALCOL
CAIODETE E LASCIATE A MACERARE PER 60 GIORNI
MANTENETE IL LIVELLO DELL'ALCOOL AL DI SOPRA DELLE BACCHE
TRASCORSO IL PERIODO, ESTRATE LE BACCHE E SPREMETELE BENE
FILTRATE L'ALCOOL
PREPARATE UNO SCIROPPO FACENDO BOLLIRE PER 30 MINUTI
L'ACQUA CON LO ZUCCHERO E FATELO RAFFREDDARE
UNITE IL SUCCO DELLE BACCHE ALL'ALCOOL E ALLO SCIROPPO
IMBOTTIGLIATE E LASCIARE RIPOSARE PER 1 MESE O 2 IN UN LUOGO FRESCO



POT THE BERRIES IN AN AIRTIGHT CONTAINER
COVER THEM WITH ALCOHOL
CLOSE IT AND LET THEM MACERATE FOR 60 DAYS
KEEP THE BERRIES BELOW THE ALCOHOL LEVEL
AFTER THE 60 DAYS EXTRACT THE BERRIES AND SQUEEZE THEM WELL
FILTER THE ALCOHOL
PREPARE A SYRUP BOILING WATER WITH SUGAR FOR 30 MINUTES
LET IT COOL OFF
COMBINE THE JUICE OF THE BERRIES WITH THE ALCOHOL AND THE SYRUP
BOTTLE IT AND LET IT STAND IN A COOL PLACE FOR 1 MONTH OR 2

INGREDIENTS

1 KG. MYRTLE BERRIES
1 L. ALCOOL FOR FOODS
2 L. WATER
800 GR. SUGAR



