LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Liquore di mirto
...con le bacche del mio orto!



Difficoltà
media

Quantità
10 persone

Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Bacche di mirto - 2 kg
- alcool a 95° - 2 lt (un po' di più fino a ricoprire abbondantemente le bacche)
- acqua - 3 lt
- zucchero - 2 kg

Preparazione

Il liquore di mirto è tipico della nostra Sardegna ma..... è sicuro che non ce ne sono due uguali! Ognuno ha la sua ricetta e nessuno è disposto a cambiarla! Io ho raccolto queste bacche e le ho preparate cercando un sapore che mi desse ciò che io cercavo! Ho raccolto le bacche a metà dicembre, quando erano belle mature e le ho messe (dopo averle lavate e asciugate) in un grande vaso a chiusura ermetica. Le ho ricoperte di alcool a 95° e le ho lasciate in infusione per 40 giorni al buio, agitando ogni tanto il vaso. Le bacche sono diventate più chiare e l'alcool è diventato di un bel colore viola cupo! Dopo 40 giorni, in una grande pentola ho versato 3 lt d'acqua e 2 kg di zucchero e ho fatto bollire fino a che lo zucchero si è sciolto perfettamente. Ho fatto raffreddare. Nel frattempo ho passato le bacche nello schiaccia patate, perchè non volevo che i semini si rompessero e... poi avrei avuto un liquore aspro! Ho colato con una garza tutto il liquido ottenuto e ho aggiunto pian piano la soluzione di acqua e zucchero. Io assaggiavo ogni tanto per avere il sapore che cercavo, non troppo alcoolico ma neppure troppo dolce! (non assaggiate troppo! é pericoloso!) Ho raggiunto il risultato quando avevo versato quasi tutta la soluzione di acqua e zucchero, ne è avanzata circa mezzo litro! Ho imbottigliato in bottiglie grandi e piccole tutte scure. Bisognerebbe lasciarle riposare per almeno dieci giorni. Io ho iniziato ad assaggiare dal giorno dopo e devo dire che come sono passati i giorni il sapore è diventato più forte ma ora .....per me va bene!!!