ROSOLIO DI MIRTILLO NERO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl grappa
- 1000 g di mirtilli neri
- 2000 g di zucchero
- 1 g di cannella

Si rimescolano gli ingredienti tra loro curando di pestare attentamente i mirtilli e si pongono in un recipiente di vetro esposto al sole che capovolgeremo frequentemente per una quarantina di giorni.
Trascorso il tempo previsto filtrate il tutto e imbottigliate.
Ne ricaveremo un liquore non molto alcolico, ma assai dolce e profumato.
Questo rosolio viene consumato dopo i pasti.