GRAPPA DI MIRTILLI NERI

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di grappa
- 30 g di zucchero
- 100 g di mirtilli neri

In un recipiente di vetro si pongono a macerare grappa, mirtilli neri e zucchero, dopo aver per bene schiacciato i mirtilli con le dita uno per uno.
Si tappa il vaso e si espone al sole per minimo sei settimane curando di capovolgerlo due volte la settimana.
Otterrete un ottimo liquore dal colore sanguigno, che potrà essere consumato dopo un mese di stagionatura.