




Categoria: Portate - Liquori



Informazioni Generali

 **Preparazione:** 15 min

 **Dosi per:** 10 persone

 **Costo:**

 **Difficoltà:** Bassa

Il **liquore di mirto** è in Sardegna, sinonimo di liquore tipico tradizionale. Nei ristoranti, a fine pasto, si ordina o viene offerto un liquore di mirto, **ein molte case**, ancora oggi, questo liquore **viene preparato in modo tradizionale**.

Il sapore e il colore unico del liquore di mirto sono dovuti al frutto della pianta di mirto (*Myrtus communis*), che genera **bacche di colore blu violaceo**, che rendono unico questo liquore.



Ingredienti

>> Acqua 1 litro	>> Mirto bacche 600 gr
>> Alcol puro a 90° 1 litro	>> Zucchero 600 gr

Preparazione



Mettete le **bacche di mirto** in un recipiente a chiusura ermetica abbastanza grande da contenere sia le **bacche** che l'**alcol**.

Coprite le bacche di mirto con l'**alcol** e **lasciate riposare** il tutto in un posto buio e fresco per almeno **40 giorni**, agitando di tanto in tanto il recipiente.

Trascorso questo tempo **filtrate** l'**alcol** dalle bacche di mirto e dai residui e **strizzate delicatamente** le bacche con un canovaccio o con della stammina per **ricavarne tutti i succhi e le essenze** che hanno assorbito.

Nel frattempo **preparate uno sciroppo** facendo bollire l'**acqua**, e sciogliendovi lo zucchero; una volta ottenuto lo sciroppo, fatelo raffreddare e poi miscelatelo con l'**alcol** aromatizzato. **Filtrate di nuovo il tutto**, imbottigliate e lasciate riposare il liquore così ottenuto **per almeno un mese, meglio se due**, in un luogo fresco.

Consiglio

E' possibile **modificare le quantità di acqua e di zucchero** per rendere il liquore di mirto più adatto al vostro gusto, ricordandovi che se si possiede **1 litro di essenza** (con alcol a 90°), unendovi 1 litro di sciroppo si dividerà la **gradazione volumetrica dell'alcol per due**, quindi si otterrà un liquore che avrà una gradazione di 45° circa. **Aumentando la quantità di sciroppo**, si otterrà quindi, una **gradazione minore**. In alcune zone della Sardegna il mirto viene preparato sostituendo una parte o tutto lo zucchero con l'**equivalente peso di miele** (spesso di corbezzolo).



Curiosita'



Il **periodo migliore** per fare il **liquore di mirto** è senza dubbio nel **periodo invernale**, infatti le bacche di mirto devono essere raccolte quando hanno raggiunto il loro inconfondibile colore nero e non sono ancora diventate troppo dure; ciò avviene **da novembre a gennaio** in dipendenza del clima e dell'esposizione dei cespugli di mirto.

