



LA CUCINA
SARDA

Conserve, Marmellate e Liquori

la biblioteca ● dell'identità

L'UNIONE SARDA

Mirto rosso

Difficoltà: media
Preparazione: 25 minuti
Cottura: 10 minuti

Il più tipico tra i liquori dell'isola in una ricetta molto semplice.

Ingredienti
300 g di bacche
di mirto nere
150 g di zucchero
3 dl di alcol rettificato
per liquori a 95°
4,5 dl d'acqua

1. Sciacquate velocemente le bacche di mirto e fatele asciugare all'aria.
Tempo: 5 minuti Riposo: 20 minuti
2. Mettetele in un vaso a chiusura ermetica, aggiungete l'alcol, mescolate con un mestolo di legno, chiudete e lasciate macerare per trenta-quaranta giorni, al fresco e al riparo dalla luce. Agitate il vaso almeno una volta al giorno. Tempo: 5 minuti Riposo: 40 giorni
3. Trascorso questo periodo scolate le bacche dall'alcol, mettetele in un telo pulito e strizzatele leggermente per farne uscire il succo di cui si sono impregnate; unite il succo così ottenuto all'alcol dell'infusione, che avrete filtrato. Tempo: 10 minuti
4. Per preparare lo sciroppo sciogliete lo zucchero con l'acqua in un pentolino; scaldate a fuoco dolcissimo, senza far bollire, sempre mescolando e badando che non prenda assolutamente colore; spegnete e fate raffreddare. Tempo: 10 minuti Riposo: 1 ora
5. Una volta riportato a temperatura ambiente aggiungete lo sciroppo all'essenza di mirto; sigillate e rimettete a riposo. Assaporate il liquore dopo un mese, ghiacciato. Tempo: 5 minuti

Varianti

Se volete una versione bianca del liquore raccogliete le bacche chiare, quelle che vengono dette 'bianche' anche se in realtà sono di colore marrone.

Consigli dello Chef

Le bacche di mirto vanno colte quando diventano nere, tra novembre e dicembre, a seconda dell'esposizione dei cespugli e del clima.



Mirto bianco di foglie

Difficoltà: media
Preparazione: 25 minuti
Cottura: 10 minuti

Una variante del mirto bianco che utilizza le foglie della pianta anzi che le bacche.

Ingredienti

60 g di foglie di mirto
250 g di zucchero
3,5 dl di alcol
7,5 dl d'acqua

1. Dopo aver accuratamente lavato e asciugato le foglie di mirto, sistematele in un vaso di vetro con l'alcol. Tempo: 10 minuti
2. Chiudete il vaso e lasciate macerare per circa due mesi. Trascorso questo tempo filtrate l'infuso. Tempo: 5 minuti Riposo: 60 giorni
3. Preparate uno sciroppo facendo scaldare l'acqua a fuoco dolce in un pentolino e sciogliendovi lo zucchero; rimescolate costantemente curandovi che il composto non prenda colore; spegnete e fate raffreddare. Tempo: 10 minuti Riposo: 1 ora
4. Unite allo sciroppo appena preparato l'infuso di foglie: mescolate bene e trasferite il tutto in una bottiglia. Fate riposare per quattro mesi, quindi filtrate nuovamente il liquore prima di servirlo.

Tempo: 10 minuti Riposo: 120 giorni

Varianti

Nella stagione della fioritura potete aggiungere all'infusione anche i fiorellini del mirto.



Liquore di fico d'India

Difficoltà: media
Preparazione: 30 minuti
Cottura: 10 minuti

Un classico della tradizione liquoristica sarda.

Ingredienti

10 fichi d'India rossi
1/2 l di alcool a 95°
40 g di zucchero

1. Lavate accuratamente sotto un getto di acqua corrente i fichi d'India per eliminare tutte le spine. Tempo: 5 minuti
2. Sbucciateli praticando un'incisione nel senso della lunghezza dopo aver eliminato la cima e la base: potete usare un coltello per separare la polpa dalla scorza. Tempo: 10 minuti
3. Mettete la polpa in un vaso con l'alcol, coprite e lasciate macerare per una decina di giorni, avendo cura di quando in quando di scuotere il recipiente.
Trascorso questo tempo, l'alcol si presenterà di un colore rosso intenso. Filtrate con attenzione e mettete da parte.
Tempo: 10 minuti Riposo: 10 giorni
4. Per preparare lo sciroppo, sciogliete lo zucchero in un pentolino con mezzo litro d'acqua; scaldate a fuoco dolcissimo, senza far bollire, sempre mescolando e badando che il composto non prenda colore; spegnete e fate raffreddare. Tempo: 10 minuti Riposo: 1 ora
5. Unite l'infuso allo sciroppo, mescolate accuratamente e imbottigliate. Gustate *su licore de figu murisca* dopo una ventina di giorni.
Tempo: 5 minuti

