



MARMELLATA AI MIRTILLI ROSSI

La nonna dice: la mia frutta preferita dal bosco

Ingredienti

Per 4 persone

2 kg mirtilli rossi

120 g zucchero

Ricetta come contorno per piatti di selvaggina, bistecca alla milanese oppure Kaiserschmarrn.

Preparazione

Mettere i mirtilli in una casseruola e fateli cuocere avendo cura di mescolare. Dopo circa 10 minuti aggiungere lo zucchero sempre continuando a mescolare. Quindi abbassare il fuoco e lasciare sobbollire per 30-40 minuti mescolando ogni tanto. Versare la confettura calda in vasetti di vetro e chiuderli subito.

Ricetta: [Hotel Oberraindlhof](#), Val Senales