

SALSA AL MIRTO

Il **mirto** è un arbusto tipico e fondamentale della macchia mediterranea bassa, che si adatta ai terreni poveri e siccitosi, ma in terreni ricchi d'azoto e con il giusto apporto idrico estivo manifesta uno spiccato rigoglio vegetativo ed una produzione straordinaria di fiori e frutti. Questo vigore vegetativo si esprime pienamente nel mirto. Usato per preparare un ottimo liquore in questo caso lo utilizzeremo per una salsa gustosissima adatta ad accompagnare la selvaggina ed i formaggi "saporiti".



Ingredienti:

Bacche di mirto 100 g Aceto balsamico 500 ml Aglio 1 spicchio Acciughe 3 o 4

Preparazione:

Ponete sul fuoco a sobbollire le bacche intere con l'aceto balsamico (di buona qualità) insieme ad uno spicchio d'aglio; quando il sugo si sarà ritirato di circa la metà, filtrate la salsa con un colino aggiungete le 4 acciughe e rimettete a sobbollire per qualche minuto ancora fin quando le acciughe si saranno sfatte.

Ottimo per accompagnare la selvaggina, il famoso "porceddu" sardo e anche perché no una buona fetta di pecorino.

