

Ricetta personalizzata della sangria



Preparare una fresca Sangria è veramente facile. La sangria è una bevanda spagnola a base di vino rosso e frutta, dall'aroma dolce e fruttato e dal sapore rinfrescante. Questo vino viene di solito servito freddo ed è l'ideale in estate; non a caso in Italia è uno dei drink più famosi che accompagna da sempre con successo le grigliate estive sulla spiaggia.

Il nome sangria deriva dal termine sangue che vuol dire sangue, proprio per il suo caratteristico colore rosso molto intenso. Di questa bevanda ne esistono diverse versioni, ogni zona della Spagna infatti

ne produce una propria; per esempio un tipo molto particolare di sangria è quella bianca, anche se nel mondo è ancora poco conosciuta. Le variazioni che riguardano la preparazione della sangria sono relative soprattutto alla frutta che viene adoperata, alcuni adoperano solo le arance, altri solo le pesche; ad ogni modo per preparare la vostra bevanda potete utilizzare qualsiasi tipo di frutta vogliate, purché sia abbastanza soda e non si deteriori nel vino.

La ricetta che sto per darvi può essere quindi personalizzata a vostro piacimento.

Cominciamo dagli ingredienti che dovrete procurarvi. Per preparare una deliziosa sangria, innanzitutto, abbiamo bisogno di:

- un buon vino rosso;
- di un po' di frutta mista (pesche gialle, arance, limoni e mele, uva, albicocche, banana ecc.);
- zucchero;
- chiodi di garofano;
- una stecca di cannella;
- bacca di vaniglia (opzionale);
- liquore a scelta tra Cognac, Rum o Cointreau.

Esistono molte ricette della **sangria**, ed in base a questa cambia – anche considerevolmente – il suo tasso alcolico.

Vediamo ora come preparare la sangria

- prendete una ciotola idonea e mettete dentro il **vino rosso**, **chiodi di garofano**, cannella e la vaniglia incisa con un coltello, poi mettete anche il succo di arance e limoni;
- aggiungere rum, zucchero,
- mescolate con un mestolo;
- lasciare a riposo per un'ora;
- lavate la **frutta**;
- tagliatela a cubetti senza privarla della buccia;
- disporre la frutta in un recipiente;
- lavate il limone e l'arancia e tagliateli a fettine sottili;
- dopo aver fatto riposare il composto filtrate le spezie;
- mettete tutto dentro una caraffa;
- ponete la caraffa nel frigorifero ma copritela prima con la pellicola trasparente;
- attendere almeno un paio d'ore;
- al momento di servire aggiungete se volete **gassosa** e cubetti di **ghiaccio**, mescolate e servite, se volete anche priva della frutta!

SALUD!