

Sangria



La sangria è una tradizionale bevanda spagnola a base di vino, zucchero e frutta fresca, il suo nome significa sangue e deriva dal suo intenso colore rosso. Esistono numerose ricette per preparare la sangria in casa, questa è l'alchimia di frutta e spezie che più mi ricorda la sangria che ho assaggiato durante le mie vacanze spagnole.

Essendo una bevanda molto fresca e dissetante, di solito viene servita soprattutto lontana dai pasti, io invece l'ho preparata durante una cena spagnola che ho organizzato con alcuni amici per accompagnare la paella ed altri piatti tipici della cucina ispanica.

Prima di lasciarvi alla ricetta della mia sangria vi do due dritte, il vino da usare per la preparazione della ricetta deve essere un rosso corposo, la frutta deve essere bella soda e gli agrumi possibilmente non trattati, le spezie invece, belle profumate.

Ingredienti per 2,5 litri:

- 1500 ml di vino rosso
- 750 ml di gassosa
- 50 ml di brandy
- 1 limone
- 2 arance
- 2 pesche gialle
- 2 mele
- 50 gr di zucchero
- 1 stecca di vaniglia
- 1 stecca di cannella
- 2 chiodi di garofano

Tempo di preparazione: 1 ora e 20 min
Tempo totale: 1 ora 20 min + 2 ore in frigo

Come fare la sangria

Lavate e sbucciate le pesche e le mele e tagliatele a cubettini.
Disponete la frutta tagliata in una terrina, aggiungete lo zucchero e il brandy, mescolate e lasciate insaporire per 1 ora.



Sciacquate e spazzolate il limone e le arance e tagliateli a fettine sottili.
Disponete in una ciotola ampia gli agrumi e aggiungete le spezie (vaniglia, cannella e chiodi di garofano).



Aggiungete agli agrumi, la gassosa e il vino, e lasciate riposare per 1 ora.



Levate ora le spezie e aggiungete la frutta tagliata a pezzi.



Riponete la sangria in frigo per almeno 2 ora prima di portarla in tavola e servirla.



Ed ecco il risultato

