
La sangria

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

La sangria è una tipica bevanda spagnola di origini contadine a base di vino rosso, spezie e pesche tagliate a pezzettini.

È una bibita che deve essere servita fresca e fuori dai pasti. Ideale da gustare nelle serate estive. Piacevolmente fredda, non molto alcolica e sicuramente dissetante.

Esistono moltissime versioni della sangria. Il vino rosso (secondo la tradizione vino della Rioja), lo zucchero e la frutta sono gli ingredienti che non vengono mai sostituiti, per il resto... largo alla fantasia!

Ingredienti:

1 litro di vino rosso intenso e corposo, 1 bicchierino di Rhum o Brandy, 2 bicchieri di soda, succo di 2 arance non trattate, 1 limone non trattato, 4 pesche a piccoli pezzi, 3 cucchiari di zucchero, 3 chiodi di garofano, cannella in polvere.

Preparazione

In una grande coppa, possibilmente di vetro, versare il vino rosso, spremere il succo di due arance, il succo di limone e lasciare questi agrumi a macerare nel liquido, unire lo zucchero e la scorza di limone. Sbucciare le pesche e tagliarle a pezzetti molto piccoli e metterle nel vino. Far riposare in frigorifero per almeno 4 ore. Passato questo tempo togliere le bucce di arancia e di limone ed i chiodi di garofano.

Al momento di servire aggiungere, per alleggerire la gradazione alcolica, due bicchieri di soda (o gassosa per una versione più dolce).

Versare con un mestolo nei bicchieri nei quali avrete messo un po' di ghiaccio tritato e la scorza di mezzo limone tagliata a *julienne*.