

---

# La sangria

**Autore:** Max Fattorini

**Fonte:** Web

**Un ottimo aperitivo per accompagnare serate con amici, si prepara facilmente e può essere conservata in frigo per un paio di giorni**

La sangria è una bevanda alcolica a base di vino, frutta e spezie tipica della Spagna ma ormai anche diffusa in tutto il mondo, in Catalonia ne viene preparata anche una versione chiara.

La sangria è un ottimo aperitivo per accompagnare serate con amici, si prepara facilmente e può essere conservata in frigo per un paio di giorni (non di più perché sennò la frutta diviene troppo molla).

Ecco quindi la ricetta per preparare un litro e mezzo di Sangria.

## Ingredienti

1 bottiglia di vino rosso Tempranillo (si può usare anche un buon vino rosso italiano, tipo cannonau, nero d'avola, barbera, primitivo di manduria, aglianico)

2 stecche di cannella

1 baccello di vaniglia (io ne ho preso un bel mazzo in Madagascar)

2 pesche gialle grandi e sode

---

---

1 arancio

1 limone non trattato

10 chiodi di garofano

1/2 bicchiere di Cointreau o Grand Marnier

1 bicchiere di succo d'arancio

4 cucchiaini di zucchero

ghiaccio

Sbucciare le pesche, tagliarle a pezzi e metterle nel recipiente da dove serviremo la sangria (deve poter contenere almeno un litro e mezzo), aggiungere i 4 cucchiaini di zucchero e versare la bottiglia di vino rosso, aggiungere il bicchiere di aranciata e il mezzo bicchiere di Cointreau, inserire le due stecche di cannella, eseguire un taglietto per tutta la lunghezza del baccello di vaniglia e inserirlo nel liquido.

Spellare a vivo l'arancio, tagliarlo a pezzettini e metterlo nel liquido. Tagliare a metà i limoni, conficcare nella buccia di ognuno i chiodi di garofano e metterli nel liquido, completare quindi con il ghiaccio portando a volume. Mescolare facendo sciogliere lo zucchero (eventualmente aggiungerne ancora un po' se vi sembra amara) e lasciare riposare un'oretta possibilmente in frigo.

Versare quindi nei bicchieri tramite un mestolo facendo sì che ognuno, se ha piacere, abbia un po' di frutta rendendola una bevanda mangia e bevi.

---

