Sangria

La **sangria** è una tradizionale bevanda dolce e alcolica di origine spagnola, che viene solitamente servita fresca ed è tipicamente consumata fuori dai pasti. Di umili derivazioni contadine, la sangria deriva il suo nome da sangre, cioè sangue, dato il suo colore rosso. Della sangria non esiste una sola ricetta, ma tante varianti a seconda della zona della Spagna in cui si prepara; i suoi ingredienti base, in linea generale sono: vino rosso, frutta e zucchero.

Difficoltà: Molto Bassa **Preparazione:** 15 min
Dosi per: **8** persone **Costo:** Basso

Ingredienti:

Arance 2
Brandy (o Grand Marnier o Cointreau) 1 bicchierino
Cannella 2 stecche *Chiodi di garofano* 6 *Gassosa* 500 ml
Limoni 2 *Mele* 2 *Pesche* 2 piccole *Vaniglia* 1 bacca
Vino rosso corposo 1 litro *Zucchero* 120 gr

Preparazione:

Ponete in un contenitore abbastanza capiente da contenere tutti gli ingredienti il *vino* (1), lo *zucchero* (2), il liquore, i *garofano*">chiodi di *garofano*, la *cannella* intera (3), la bacca di *vaniglia* preventivamente incisa e il succo di un *limone* e di un'arancia: mescolate bene con un mestolo.

Lavate la frutta: togliete i torsoli alle *mele* e i noccioli alle *pesche* poi, senza sbucciarle, tagliatele a cubetti (4-5) ; tagliate a cubetti anche mezza *arancia* e mezzo *limone* non sbucciati le rispettive metà a rondelle sottili (6).

Versate la frutta nel *vino* (7), mescolate il tutto (8) e riponete la sangria nel frigorifero per tutta la notte, coprendola con della pellicola trasparente(9); al momento di servirla, aggiungete la gassosa e qualche cubetto di ghiaccio.

Consiglio

Se preferite dare alla sangrìa un gusto meno dolce, sostituite la gassosa con della soda, e se vi fa piacere potete aggiungere qualsiasi tipo di frutta voi vogliate, l'importante è che non sia troppo matura da spappolarsi. Ricordatevi che per far si che la sangria sia saporita, dovete farla macerare con i suoi ingredienti almeno per due o tre ore (meglio prepararla il giorno prima). Per quanto riguarda il *vino* da usare ecco alcuni consigli: Bonarda non frizzante, Cannonau di Sardegna, Salice Salentino rosso.

Curiosita'

Di sangria ne esiste anche una versione chiara: in Catalogna, infatti si usa prepararne una a base di spumante (o *vino* bianco) al posto del *vino* rosso