

Presentazione



Il caldo suadente della sera, il vociare dalla cadenza dolce misto a musica e risate, lo scintillio dei sorrisi che si riflette nei bicchieri colmi di un liquido profumato e color rubino... ricordi di viaggio e suggestioni cinematografiche si sovrappongono, ma è certo che non si può immaginare una serata d'estate in Spagna senza che il pensiero corra alla Sangria. Bevanda alcolica a base di corposo vino tinto, frutta e spezie, la Sangria è diffusissima in tutta la Spagna, dove se ne conoscono infinite versioni fra cui anche la **sangria bianca**, tipica della Catalogna. Un detto popolare recita che, se il vino rosso fa buon sangue, la sangria lo fa spettacolare! Un gioco di parole accompagna l'adagio, perché il nome della Sangria deriva proprio da "sangre", sangue, in virtù del suo colore rosso profondo e dell'immaginario passionale che ad esso si accompagna. Con il suo gusto intenso e speziato, e l'abitudine di berla ghiacciata, raccogliendo con un mestolo frutta e bevanda in egual misura da versare in ciascun bicchiere, la Sangria è entrata di diritto tra gli irrinunciabili di ogni festa estiva che si rispetti. E voi cosa aspettate? Correte a prepararla con la nostra ricetta, e non dimenticate di invitare tutti i vostri amici!

SANGRIA BIANCA

Ingredienti:

Vino rosso corposo 1 l Gassosa 500 ml, Cognac 50 ml
 Arance 600 gr, Pesche 400 gr, Limoni 350 gr,
 Mele 230 gr, Zucchero 120 gr, Baccello di vaniglia 1
 Cannella in stecche 2, Chiodi di garofano 6, Ghiaccio 450 gr

Preparazione:



Per preparare la nostra versione della sangria, per prima cosa spremete un limone (1) e un'arancia (2) e raccoglietene il succo (3).



Prendete poi l'altro limone, tagliatene metà a fette e l'altra metà a dadini, senza eliminare la buccia (4). Procedete allo stesso modo con la rimanente arancia, tagliandone metà a fette e metà a cubetti (5). Passate alle pesche: lavatele senza sbucciarle, tagliatele a metà per rimuovere il nocciolo (6)



e poi tagliatele a cubetti (7). Allo stesso modo, tagliate a spicchi la mela senza sbucciarla, e rimuovete il torsolo (8). Tagliatela quindi a dadini (9).



Versate ora in una ciotola molto capiente il vino rosso (10), aggiungete lo zucchero (11), i chiodi di garofano (12) e le stecche di cannella. In alternativa potete mettere la cannella e i chiodi di garofano in un infusore da tè, in modo da poterle eliminare poi più facilmente.



Incidete la bacca di vaniglia, raccoglietene i semi e aggiungeteli nella ciotola (13), poi mettete in infusione nel vino anche il baccello della vaniglia svuotato (14). Versatevi poi anche il succo dell'arancia e del limone (15),



mescolate (16) e poi procedete ad aggiungere la frutta: mele (17), pesche (18),



i cubetti di arancia (19), quelli di limone (20) e le fette di arancia e limone (21).

Curiosita'

Non si conoscono le origini esatte della Sangria ma sembra che, contro ogni apparenza, non siano affatto spagnole. Si narra infatti che questa popolare bevanda sia stata inventata in realtà alle Antille per mano dei marinai inglesi che trovarono il modo di eludere il divieto di bere il rum locale liscio mescolandolo con frutta e miele.



In ultimo versate nella ciotola anche il cognac (22), coprite con pellicola (23) e riponete la vostra sangria in frigorifero per almeno 3 ore, o meglio per tutta la notte, in modo che i sapori della frutta e delle spezie si infondano nel vino. Una volta riposata, al momento di servirla, aggiungete alla sangria la gassosa (24)



e il ghiaccio (25), poi rimuovete la bacca di vaniglia (26) ed eventualmente l'infusore con le spezie. Un'ultima mescolata e la vostra sangria è pronta per essere servita (27)!

Conservazione

La sangria si conserva in frigo coperta per un massimo di 2-3 giorni.

Consiglio

Se preferite dare alla sangria 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 sì che la sangria sia saporita, dovete farla macerare con i suoi ingredienti almeno per 2 o 3 ore (meglio prepararla il giorno prima). Per quanto riguarda il vino da usare ecco alcuni consigli: Jumilla, Alicante e Valencia; spesso si usano anche Rioja e Priorat. Fra le qualità italiane potreste optare per un Bonarda non frizzante, Cannonau di Sardegna o Salice Salentino rosso.