

## Sangria bianca

La **sangria bianca** è una bevanda alcolica a base di vino bianco, spumante o Champagne, frutta e spezie, tipica della Catalogna: essa ricalca la tradizionale **sangria**, tipica di tutta della penisola iberica, la quale però viene preparata con vino rosso.



Ingredienti immancabili della sangria sono il vino, le spezie, e la frutta di stagione che potete scegliere in base ai vostri gusti!

### Ingredienti:

Arance 2 Cannella 3 pezzetti Chiodi di garofano 6 Limoni 2  
Melone 1 da 1 kg circa Pesche noci 2  
Vino bianco (spumante o Champagne) 1 litro e mezzo  
Vodka secca 1 bicchierino Zucchero 120 gr

### Preparazione:



Lavate le **pesche noci** e, senza sbuciarle, tagliatele a metà, estraete il nocciolo centrale e riducetele a pezzetti (1).  
Lavate gli agrumi, spremete un **arancia** e un **limone** (2);  
tagliate l'arancia restante metà a quadretti e metà a fettine sottili, senza sbuciarla: fate così anche per il **limone** (4).



Tagliate il **melone** a metà, eliminate i semi e i filamenti interni (5) e ricavate dalla sua polpa tante palline con l'apposito scavino (6).

Versate il **vino** in un recipiente capiente (7), aggiungete le spezie e lo **zucchero** (8) che mescolerete fino a farlo sciogliere. Unite il succo di agrumi (9),



la frutta (10-11), il bicchierino di **vodka secca** (12) e mescolate. Coprite la sangria con della pellicola e mettetela a macerare nel frigorifero per almeno 6 ore (meglio per tutta la notte).



### Consiglio

Per realizzare la sangria bianca potete utilizzare la frutta che più vi piace scegliendo tra **fragole**, **uva**, **mele**, **pere**, **pompelmo**, **cocomero**, **albicocche**, ecc ... Anche il liquore da aggiungere potrà variare: qualche idea? **Rum** chiaro, **Cointreau**, **Grand Marnier**, **Brandy**, (scegliete alcolici di colore chiaro).