

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sangria deliziosa

DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Sangria deliziosa

INGREDIENTI

ACQUA CALDA 150 ml
STECCA DI VANIGLIA 1 stecca
ZUCCHERO DI CANNA 2
MELA VERDE ½
MELA ROSSA ½
LIME 1
ARANCE 2
MELONE ½
VINO ROSSO 1 l
COINTREAU 1 bicchierino
GAZZOSA a piacere -
FANTA a piacere -

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la sangria deliziosa, per prima cosa lavate bene tutta la frutta: tagliate a fettine 1 lime, dividete a metà sia la mela verde che quella rossa e, ogni metà tagliatela a pezzi. Fate lo stesso con l'arancia e il mezzo melone.

- 2 Spremete il succo di 1 arancia e, ricavate il succo anche dal mezzo lime rimasto.
- 3 A questo punto, versate in una caraffa l'acqua bollente, aggiungete all'acqua lo zucchero di canna e, aromatizzate con la stecca di vaniglia; date una prima mescolata, in modo tale da fare sciogliere completamente lo zucchero.
- 4 Aggiungete nella caraffa tutta la frutta preparata in precedenza, quindi unite al tutto, il succo di arancia e lime, aggiungete anche il cointreau e il vino rosso. Mescolate bene e, lasciate riposare per almeno 4 ore in frigorifero.
- 5 Servite con ghiaccio o, se preferite correggete con della fanta o gazzosa.