

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sangria

LUOGO: **Europa / Spagna**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Cosa c'è di meglio di una buona sangria per festeggiare l'estate insieme agli amici? Per gli amanti di questa gradevole bevanda alcolica ecco la nostra videoricetta con la quale vogliamo spiegarvi come riprodurla per averla a disposizione in qualsiasi occasione di convivialità.

Fare in casa la sangria non è affatto difficile e il risultato è davvero eccellente! Provate questa ricetta e ci darete assolutamente ragione!

La ricetta della sangria originale è più semplice di ciò che immaginate.

Cosa ne dite di abbinare alla sangria qualche stuzzichino sfizioso?

[peperoncini ripieni](#)

involtini di melanzane con caciotta
sfogliatine ai semi di papavero

INGREDIENTI

VINO ROSSO 1 l

MELE 2

ARANCE 2

ZUCCHERO 3 cucchiaini da tavola

CHIODI DI GAROFANO 5

CANNELLA 2 stecche

PREPARAZIONE

- 1 Sbuccia un'arancia e tagliala a fette spesse un dito. Taglia e sbuccia le mele, lasciane una tagliata a metà e una tagliata a spicchi. Se vi piace lasciatene un paio di spicchi con la buccia.





2 Riunisci la frutta in una ciotola.



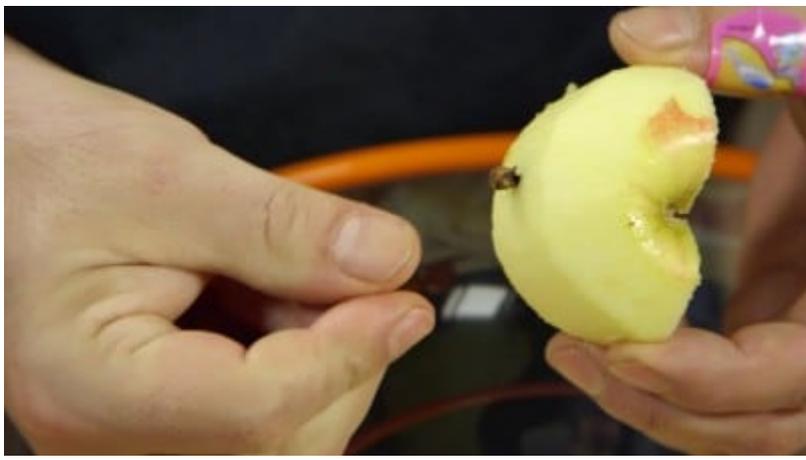
3 Prendete la buccia dell'arancia sbucciata e tagliatela a pezzetti.



4 Trasferite tutto in una ciotola più grande e cospargete il tutto di zucchero.



5 Infilzate i chiodi di garofano su una metà di mela e aggiungete la cannella.



- 6 Versate il vino fino a coprire gli ingredienti, quindi mescolate. Riponete in frigorifero per tutta la notte.



- 7 Il giorno successivo la sangria è pronta per essere servita.

