

BEVANDE

## Sangria bianca, la bevanda per le feste estive

---

LUOGO: **Europa / Spagna**

DOSI PER: **6 persone**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: *TEMPO DI RIPOSO 3 ORE*

---



La **sangria bianca** è una **variante fresca** della tradizionale **sangria**, ideale per le calde serate estive. Questa bevanda rinfrescante è preparata con vino bianco, frutta fresca di stagione e un tocco di vodka per esaltare i sapori.

*La sangria bianca è perfetta per aperitivi, cene all'aperto o feste* e si distingue per il suo gusto leggero e aromatico. Facile da preparare e personalizzabile con diverse varietà di frutta, questa bevanda è una scelta eccellente per chi cerca un'**alternativa originale e rinfrescante** alla classica

sangria.

*Segui la nostra ricetta e scopri come realizzare una sangria bianca che conquisterà tutti i tuoi ospiti, rendendo ogni occasione speciale e memorabile.*

## INGREDIENTI PER FARE LA SANGRIA

VINO BIANCO SECCO 750 ml

VODKA al melone - 200 ml

ZUCCHERO DI CANNA 50 gr

ARANCE BIOLOGICHE 2

LIMONI BIOLOGICI 2

ALBICOCHE 4

PESCHE NOCI 3

FRUTTI DI BOSCO MISTI 100 gr

FOGLIE DI MENTA

CUBETTI DI GHIACCIO

## COME SI FA LA SANGRIA BIANCA

- 1 Usa frutta biologica e agrumi con buccia edibile, quindi la miglior scelta è acquistare prodotti BIO. Affetta le arance e i limoni, e una parte tagliala a dadini. Togli i semi dalle fette di limone. Dividi in due le pesche noci, toglì l'osso centrale e affetta a mezza luna. Fai la stessa cosa con le albicocche.





**2** Versa il vino in una ciotola di vetro capiente, unisci lo zucchero di canna e mescola con un cucchiaino, quindi inizia ad aggiungere la frutta.





**3** Trasferisci all'interno della ciotola le fette e i cubetti di arancia, poi il limone, le pesche e infine le albicocche. Mescola ancora e riponi in frigorifero per almeno 3 ore.





4 Trascorso il tempo, unisci 200 ml di vodka al melone, i lamponi, i mirtilli e mescola.

Versa la sangria in piccole caraffe oppure in bicchieri da aperitivo, unendo cubetti di ghiaccio e foglioline di menta.

Servire la sangria bianca ben fredda.



## COME SI CONSERVA LA SANGRIA BIANCA

Conserva la sangria in frigorifero per 1-2 giorni, coprendo la ciotola con pellicola trasparente forata qui e là con la punta di un coltello.

## CONSIGLIO PER UNA SANGRIA BIANCA PERFETTA!

Puoi creare la sangria con la frutta di stagione che preferisci, in estate anche fragole, anguria e melone, e in inverno mele, melone invernale e agrumi.

Al posto del vino bianco puoi utilizzare il prosecco oppure un vino frizzante, e la vodka bianca anziché al melone.