

BEVANDE

Sangria con pesche

LUOGO: **Europa / Spagna**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COSTO: **medio**

NOTE: + *IL TEMPO DI RIPOSO IN FRIGORIFERO (ALMENO 3 H)*



La ricetta della **sangria con pesche** è perfetta per dare un tocco originale e profumato ai tuoi aperitivi estivi. La dolcezza delle pesche mature si sposa con le note speziate della cannella e dei chiodi di garofano, creando un mix fresco e aromatico che conquisterà tutti. È perfetta da preparare in anticipo e da servire bella fredda. Se ti piacciono i [cocktail](#) estivi, questa diventerà la tua preferita, insieme a un classico [Margarita](#) o a un dissetante [Mojito](#).

INGREDIENTI

VINO ROSSO 1 l
GAZZOSA 500 ml
COGNAC (oppure Grand Marnier) - 1 bicchierino
PESCHE mature - 4
LIMONE 1
CANNELLA 2 stecche
CHIODI DI GAROFANO 4
ZUCCHERO 30 gr
CUBETTI DI GHIACCIO 300 gr

COME FARE LA SANGRIA CON PESCHE

1 Lavate le pesche, sbucciatele e privatele del nocciolo.

Versate il vino in una ciotola e aggiungete le stecche di cannella.



2 Unite anche i chiodi di garofano e lo zucchero.

Mescolate bene per scioglierlo completamente.



3 Ora aggiungete le pesche che avrete precedentemente tagliato a cubetti.

Fate la stessa cosa con il limone.



- 4 Infine versate un bicchierino di cognac o grand marnier e riponete in frigo a riposare per almeno 3 ore.

Al momento di servire la vostra sangria con pesche, trasferitela in una brocca piena di ghiaccio e in ultimo unite la gazzosa.

Servite la sangria con pesche ben fredda.



TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Il segreto è il riposo: Il nostro consiglio più importante è questo: non avere fretta! La sangria ha bisogno di riposare in frigo per almeno 3 ore, ma se la prepari il giorno prima sarà ancora più buona. Il riposo permette al vino di assorbire tutto il profumo della frutta e delle spezie.

Le bollicine all'ultimo: La gazzosa (o l'acqua tonica, se preferisci un gusto più amarognolo) va aggiunta solo un attimo prima di servire. In questo modo la tua sangria sarà bella frizzante.

Consiglio anti-spreco: Hai delle pesche un po' troppo mature per essere mangiate da sole? Perfetto! Sono ideali per questa ricetta. La sangria è un modo fantastico per dare nuova vita alla frutta che rischia di rovinarsi in frigorifero.

COME CONSERVARE LA SANGRIA CON PESCHE

Puoi conservare la sangria (senza la gazzosa e il ghiaccio) in frigorifero, in una brocca coperta, per un paio di giorni. Anzi, la frutta diventerà ancora più saporita (e alcolica!). Al momento di servire, aggiungi ghiaccio e gazzosa e sarà pronta.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Pere al vino rosso: un dessert semplice e aromatico perfetto da fine pasto.

Sangria bianca: variante più delicata e fruttata con vino bianco e agrumi.

Pesche sciroppate fatte in casa: ideali per dolci, yogurt o da gustare da sole.

Tequila sunrise: fresco, dissetante e agrodolce.