

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sangria con pesche

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

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



La sangria è sinonimo di estate e di vacanza! Questa bevanda alcolica a base di vino rosso e frutta è tipica della Spagna ma amata in tutto il mondo, sia nella versione originale che in quella bianca. Oggi vi proponiamo un'altra deliziosa versione, la sangria con pesche! Più semplice, perché realizzata con pochi ingredienti, ma altrettanto sfiziosa e dissetante: la dolcezza delle pesche e la freschezza del limone, infatti, si aggiungono alla nota speziata della cannella e dei chiodi di garofano che conferiscono alla sangria il suo profumo unico. Solo un paio di raccomandazioni: preparate la sangria con pesche un giorno prima così che si insaporisca al meglio, se possibile, e servitela rigorosamente fredda

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

PREPARAZIONE

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.





CONSERVAZIONE

Conservate la sangria con pesche in frigo per 2 giorni al massimo.

CONSIGLIO

Le pesche ideali per la sangria sono le pesche noci o le nettarine perché molto succose; in alternativa potete utilizzare altre varietà di vostro gradimento.

Si consiglia di aggiungere la gassosa solo all'ultimo momento.