

BEVANDE

Vin brulé: ricetta tradizionale con agrumi e spezie

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Vin brulé fatto in casa: una coccola profumata e semplice da realizzare in pochi passaggi.

INGREDIENTI

VINO ROSSO 1 l
ZUCCHERO 200 gr
LIMONE 1
ARANCIA 1
MELA 1
CHIODI DI GAROFANO 4
ANICE STELLATO 4
STECCA DI CANNELLA 3
NOCE MOSCATATA

PREPARAZIONE

- 1 La realizzazione del Vin Brulé è davvero molto semplice, in pochi attimi e semplici passaggi, riuscirai a inondare casa di un profumo intenso che ricorda l'inverno.

Vediamo la ricetta.

In una pentola non troppo grande versa un litro di vino rosso, corposo.

Aggiungi prima di tutto lo zucchero. Taglia la buccia di un limone biologico, cerca di non prendere la parte bianca, e immergila nel vino.

Taglia mezza arancia, dividila in due parti e in una piantaci i chiodi di garofano. Questo metodo eviterà di disperderli nel vino evitando il rischio di ingerirli inavvertitamente.

Grattugia e aggiungi un po' di noce moscata. Mescola.





2 Aggiungi al vino anche le stecche di cannella, una mela rossa biologica tagliata a fettine sottili con la buccia e l'anice stellata.

Poni sul fuoco la pentola, lascia cuocere per circa 15 minuti a fiamma bassa. Lo zucchero si deve sciogliere completamente.

Servi il Vin Brulé molto caldo in tazze resistenti e, se vuoi, accompagnalo con qualche biscotto secco.





VIN BRULÉ: RICETTA TRADIZIONALE CON AGRUMI E SPEZIE

Il **vin brulé** è una bevanda calda e speziata, ideale per riscaldarsi durante le fredde giornate invernali. Originaria dell'Europa centrale, questa ricetta si è diffusa anche nel nord Italia, diventando un classico delle feste natalizie. Preparato con **vino rosso** corposo, **agrumi** e un mix di spezie come **cannella** e **anice stellato**, il vin brulé è una vera coccola, perfetta da gustare in compagnia. Segui questa ricetta tradizionale per prepararlo a casa e riempi la tua cucina di un profumo avvolgente che ricorda l'inverno.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per un **vin brulé fatto in casa** perfetto, scegli un vino rosso corposo, come un Montepulciano o un Merlot.

Aggiungi le **spezie** gradualmente e assaggia durante la cottura per bilanciare i sapori.

Se preferisci una versione meno dolce, sostituisci lo zucchero con **miele** o riducine la quantità.

Per un tocco originale, aggiungi una fetta di mela o di zenzero fresco.

Utilizza bucce di agrumi biologici per evitare residui chimici e ridurre gli sprechi.

Puoi anche riutilizzare il vin brulé avanzato come base per marinature o per aromatizzare dolci.

CONSERVAZIONE

Il **vin brulé** si conserva in frigorifero per un massimo di 5 giorni. Per gustarlo al meglio, riscaldalo lentamente in una pentola o nel microonde, evitando di portarlo a ebollizione per non alterarne i sapori.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ti piace questa ricetta, ecco altre idee di bevande e dolci invernali che puoi preparare:

Ciocolata calda fatta in casa: densa e cremosa, ideale per le giornate più fredde.

Grog: bevanda alcolica da preparare con pochi e semplici passaggi.

Biscotti mele e cannella: dolcetti che si abbinano perfettamente al vin brulé.

Biscotti al vino con cannella: croccanti e leggeri, perfetti per accompagnare questa bevanda.

Marmellata di mele e zenzero: una coccola dolce