

# Sangria

Categoria: Cocktail - Alcolici



## Informazioni Generali

Preparazione: 15 min  
 Dosi per: 8 persone  
 Costo: Basso  
 Difficoltà: Molto Basso

La sangria è una tradizionale bevanda dolce e alcolica di origine spagnola, che viene solitamente servita fresca ed è tipicamente consumata fuori dai pasti.

Di umili derivazioni contadine, la sangria deriva il suo nome da sangre, cioè sangue, dato il suo colore rosso.

Della sangria non esiste una sola ricetta, ma tante varianti a seconda della zona della Spagna in cui si prepara; i suoi ingredienti base, in linea generale sono: vino rosso, frutta e zucchero.



## Ingredienti

>> Arance 2	>> Mele 1
>> Brandy (o Grand Marnier o Cointreau) 1 bicchierino	>> Pesche 2 piccole
>> Cannella 2 stecche	>> Vaniglia 1 bacca
>> Chiodi di garofano 6	>> Vino rosso corposo 1 litro
>> Gassosa 500 ml	>> Zucchero 120 gr
>> Limoni 2	

## Preparazione



Ponete in un contenitore abbastanza capiente da contenere tutti gli ingredienti il vino (1), lo zucchero (2), il liquore, i chiodi di garofano, la cannella intera (3), la bacca di vaniglia preventivamente incisa e il succo di un limone e di un'arancia: mescolate bene con un mestolo.





Lavate la frutta: togliete i torsoli alle mele e i noccioli alle pesche poi, senza sbuciarle, tagliatele a cubetti (4-5) ; tagliate a cubetti anche mezza arancia e mezzo limone non sbucciati le rispettive metà a rondelle sottili (6).



Versate la frutta nel vino (7), mescolate il tutto (8) e riponete la sangria nel frigorifero per tutta la notte, coprendola con della pellicola trasparente(9); al momento di servirla, aggiungete la gassosa e qualche cubetto di ghiaccio.

### Consiglio

Se preferite dare alla sangria un gusto meno dolce, sostituite la gassosa con della soda, e se vi fa piacere potete aggiungere qualsiasi tipo di frutta voi vogliate, l'importante è che non sia troppo matura da spappolarsi. Ricordatevi che per far sì che la sangria sia saporita, dovete farla macerare con i suoi ingredienti almeno per due o tre ore (meglio prepararla il giorno prima). Per quanto riguarda il vino da usare ecco alcuni consigli: Bonarda non frizzante, Cannonau di Sardegna, Salice Salentino rosso.

### Curiosita'

Di sangria ne esiste anche una versione chiara: in Catalogna, infatti si usa prepararne una a base di spumante (o vino bianco) al posto del vino rosso