

Vin brule' (Mulled wine)

Categoria: Cocktail - Alcolici



Informazioni Generali

| | | |
|------------------------|----------------------|------------------------|
| Preparazione: 5 min | Cottura: 10 min | Dosi per: 4 persone |
| Costo: Medio | Difficoltà: Bassa | |

Il **vin brulé** (o mulled wine), che significa **vino bruciato**, è una deliziosa e aromatica bevanda, che va servita calda; preparata con **vino rosso corposo**, **spezie**, **agrumie** **zucchero**, è corroborante, riscaldante e disinfettante, per questo viene adottata come cura contro il **raffreddore**, ed è molto usata nelle zone montane, dove il freddo è più accentuato.

Il vin brulé è **conosciuto e apprezzato in tutto il mondo**: la sua preparazione è semplice e veloce e nonostante nei supermercati vengano vendute delle confezioni di spezie già pronte per l'uso, non è assolutamente difficile prepararlo in casa secondo i vostri personali gusti.



Ingredienti

| | |
|----------------------------|--|
| » Arance non trattate 1 | » Noce moscata 1/2 grattugiata al momento |
| » Cannella 2 stecche | » Vino rosso corposo 1 litro |
| » Chiodi di garofano 8 | » Zucchero 200 gr |
| » Limoni non trattati 1 | |

Preparazione



Per preparare il vin brulé preparate tutte le spezie che vi serviranno per la preparazione, quindi tagliate sottilmente la **scorza del limone** e dell'**arancia**, senza prendere anche la parte bianca, che renderebbe amara la preparazione (2). In un tegame di acciaio dai bordi non troppo alti, versate lo **zucchero** (3),



unite la scorza degli agrumi, le spezie (4-5) e in ultimo versate il vino rosso corposo (6).



Ponete la pentola sul fuoco e portate **lentamente a ebollizione** : fate bollire a fuoco basso per 5 minuti mescolando fino al completo scioglimento dello zucchero (7); a questo punto avvicinate una fiamma alla superficie del vino, facendo molta attenzione a non scottarvi: l'alcol contenuto nel vino prenderà fuoco, e voi dovete **lasciarlo fiammeggiare** fino al completo spegnimento (8).

Quando il fuoco si sarà spento, filtrate il **vin brulé** con **uncolino** a maglie fittissime e **servitelo fumante** . Buon vin brulé a tutti!

Consiglio

Per servire il **vin brulé**, è consigliabile usare boccali o tazze di ceramica, o di vetro temprato, perchè il vetro di un normale bicchiere potrebbe non reggere all'eccessivo calore e incrinarsi o addirittura spaccarsi immediatamente.

Inoltre, per bollire il vin brulé, non è consigliabile usare **pentole antiaderenti**.

Curiosita'

Pare che il **vin brulé** sia un**abevanda molto antica** , e che la sua nascita sia da attribuire ai frati, esperti conoscitori di erbe e spezie, che nei conventi si dedicavano anche alla preparazione del vino.

Per loro fu facile intuire gli**effetti benefici** che questa bevanda poteva avere contro il **raffreddore**; un farmaco naturale e delizioso, che era conosciuto fin dal **Medioevo**.

Consigli per gli acquisti



Just dogs&cats mug in 4 decori assortiti.

[Prodotto scelto da te per ePRICE. Vedi dettagli](#)