

Sangria bianca con frutta estiva



Una rinfrescante bevanda estiva: questa sangria con vino bianco, liquore alla pesca e tanta frutta fresca porta allegria e aria di vacanza nella vostra serata barbecue!

Nella sua versione originale, la sangria viene preparata con il vino rosso – da qui il suo nome, che deriva dallo spagnolo «sangre», ossia sangue. Questa bevanda da servire ben fredda può però essere ottenuta anche con il vino bianco, e allora viene chiamata sangria blanca. Di solito se ne prepara una quantità piuttosto abbondante, da presentare in un recipiente ampio. Dolce e rinfrescante, è perfetta per una tranquilla serata estiva tra amici o per dare brio a una grigliata.

La sangria è molto veloce da preparare, ma va lasciata riposare per un po' prima di essere gustata. Al posto delle fragole e delle pesche noci si possono naturalmente utilizzare anche altri frutti come pesche, lamponi o albicocche.

- 60 ml di liquore alla pesca
- 750 ml di vino bianco, ad es. Sauvignon Blanc o Pinot Grigio
- 2½ - 4 cucchiaini di zucchero
- 1 grossa arancia bio (buccia non trattata) a spicchi
- 2 limette bio (buccia non trattata) a fette
- 2 pesche noci a spicchi
- 200 g di fragole a fette
- Un po' di menta fresca
- 750 ml di spumante o Cava, fresco
- 300 ml di acqua minerale gassata, fresca
- Cubetti di ghiaccio

1. Versare il liquore alla pesca e metà del vino in un grande recipiente. Aggiungere lo zucchero e mescolare bene finché non si sarà sciolto completamente.
2. Aggiungere la frutta e il resto del vino. Lasciar riposare in frigorifero per almeno 4 ore.
3. Aggiungere la menta e completare con lo spumante e l'acqua minerale. Infine, aggiungere i cubetti di ghiaccio.

Tempo di preparazione: 15 minuti più 4 ore di riposo