

ANALCOLICI: SUCCHI, FRULLATI, FRAPPÈ

Sangria analcolica

DOSI

6 persone

■ Ingredienti per 6 persone

Uva nera

Zucchero	6 zollette
----------	------------

Arance	3
--------	---

Limone	1
--------	---

Pesca matura	1
--------------	---

Cannella	1 presa
----------	---------

Chiodo di garofano	1
--------------------	---

PER SERVIRE

Menta fresca (facoltativo)	1 rametto
----------------------------	-----------

■ Preparazione

- 1 Spremete con le mani ben pulite tanta uva nera quanta ne occorre per ottenere 5 litri circa di succo (in alternativa si può usare la centrifuga per velocizzare il lavoro, oppure acquistare il succo d'uva già preparato al supermercato; naturalmente, se lo fate voi con la frutta fresca sarà più delizioso!).
- 2 Aggiungete sei zollette di zucchero che avrete prima ben soffregato sulla scorza di un'arancia (non trattata e ben lavata!) ed il succo dell'arancia stessa.
- 3 Tagliate 2 altre arance ed un limone in fette sottili ed aggiungetele al succo. Completate l'opera con una pesca ben matura (preferibilmente bianca) a fettine e profumate con una buona presa di cannella ed un chiodo di garofano.
- 4 Il tocco in più? Dopo averla tenuta in frigorifero, servitela in bicchieri grandi, aggiungendo un rametto di menta fresca all'ultimo momento.