

COCKTAIL E DRINK

Cherry Cocktail

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Vino nero di troia	100 cl
Zucchero	400 g
Alcool a 90 gradi	40 cl
Estratto di cherry	2 confezioni

■ Preparazione

- 1 Versate il vino nero in un tegame e riscaldatelo fino a quando vedrete apparire le prime bollicine.
- 2 Dopodichè, toglietelo dal fuoco, aggiungete lo zucchero, assicurandovi di averlo fatto sciogliere completamente e lasciatelo intiepidire.
- 3 Successivamente, mescolate l'estratto di cherry insieme all'alcool e aggiungetelo al resto (sempre mescolando).
- 4 Riscaldare il tutto a fiamma bassa per circa 30 minuti e quando vedrete le prime bollicine spegnete definitivamente. Lasciate raffreddare e versate il liquore ottenuto nelle apposite bottiglie.
- 5 Conservatele in un luogo fresco e all'ombra per circa 15 giorni prima di servire. Accorgimento: prima di servire il liquore, lasciatelo ghiacciare in frigorifero nelle apposite bottiglie. Potreste utilizzare benissimo quelle della vodka.