



DOLCI AL CUCCHIAIO

Pesca e ananas in sangria rosé



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

0 MIN



CALORIE

390K

NOTE

1 ORA DI RIPOSO

INGREDIENTI

2 Pesche

1 Ananas

80 g di Zucchero semolato

6 dl di Vino ros

0.2 dl di Brandy

1 stecca di Cannella

1 baccello di Vaniglia

2 Chiodi di garofano

Preparazione

- Amalgamate il vino con il brandy, unite lo zucchero e mescolate molto bene.
- Con un coltello affilato incidete il baccello di vaniglia, fate fuoriuscire i semi e uniteli al vino assieme alla cannella e ai chiodi di garofano.
- Lavate e tagliate a dadini le pesche (se preferite, sbucciatele), sbucciate l'ananas e riducetelo a pezzetti, quindi unite la frutta al vino; mettete a riposare in frigo per un'ora.
- Versate la "sangria" in dei bicchieri e servitela.

