

Vin brulé

Ingrédients

- 75cl di vino rosso
- 130g di zucchero semolato
- 2 cucchiaini di cannella in polvere
- 1 stecca di cannella
- 2 anici stellati
- 1 chiodo di garofano macinato
- 15g di zenzero fresco tritato
- 1 cucchiaino di noce moscata in polvere

Préparation

1. Chi dice Natale (e mercatini di Natale) dice spesso vin brulé!
2. Ecco la mia ricetta, molto classica con tante spezie e agrumi, per deliziarvi a casa Tempo di preparazione: 10 minuti + 30 a 60 minuti di cottura
Per di vin brulé: Ingrédients : di vino rosso di zucchero semolato Le scorze di un limone e di un'arancia 2 cucchiaini di cannella in polvere 1 stecca di cannella 2 anici stellati 1 chiodo di garofano macinato di zenzero fresco tritato 1 cucchiaino di noce moscata in polvere Ricetta : Mettete tutti gli ingredienti in una grande casseruola / piccola cocotte (le scorze di limone e arancia possono essere tagliate grossolanamente come nella foto, il mix sarà filtrato comunque) e portate il tutto a ebollizione.
3. Poi, abbassate il fuoco al minimo e lasciate in infusione per 30 minuti a 1 ora.
4. Filtrate il vin brulé, servite con una fetta d'arancia e gustate!