

# Vin brulé



Ricetta tipica della tradizione ticinese rivisitata da SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

## Preparazione



Tempo richiesto ca. 30 minuti



Difficoltà Facile - Per tutti



Dosi 1 litro

## Caratteristiche



Bevanda Dolce - Vin Brulé



Prodotto tipico Vino - Km 0



Adatto in Inverno - Periodo natalizio

## INGREDIENTI

### Vin Brulé

- 5 dl vino rosso da cucina
- 5 dl succo d'uva
- 1 pz. bastoncini di cannella
- 1 pz. foglia d'alloro
- 2 pz. chiodi di garofano
- Scorza di arancia
- Scorza di limone
- 21 g zucchero

## PROCEDIMENTO

### Vin Brulé

1. Unire tutti gli ingredienti in una casseruola adatta e portare ad ebollizione;
2. Filtrare il vin brulé con un colino e servire caldo.