




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.