

Sangria de fruita

Castella i Lleó

Jéssica Martín

Ingredients

1 préssec
1 plàtan
1 pera
1 poma
1 ampolla de vi bo (no serveix el vi de cuinar)
2 cullerades grosses de sucre (si la voleu més dolça, poseu-n'hi més)
1 cullerada petita de canyella

Preparació

Primer, heu de pelar i trossejar el préssec, el plàtan, la pera i la poma, procurant que els trossos no siguin gaire grossos.

Quan els tingueu tallats, poseu-los dins una gerra ben gran.

Afegiu-hi les cullerades de sucre i remeneu-ho bé.

Després, hi heu d'afegir el vi. Remeneu-ho tot un altre cop i deixeu-ho reposar dues hores dins de la nevera.

Abans de servir-la, afegiu-hi la cullerada de canyella i remeneu-ho tot una mica perquè es dissolgui. Ja està a punt.



Informacions culturals

Aquesta recepta és antiga a la meva família. El meu avi feia la sangria d'aquesta manera i tots hem seguit la seva tradició.

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – Esparreguera
Tel. 93 772 92 92
<http://www.cpnl.cat>
www.twitter.com/SLCEsparreguera
www.facebook.com/slcesparreguera
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris>
A/e: esparreguera@cpnl.cat
www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
www.twitter.com/jovesillengua
<https://instagram.com/slcesparreguera>
<http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>