



Vin Brûlé

RICETTA ORIGINALE PRO LOCO

ingredienti

- Vino rosso (possibilmente corposo) 2 lt.
- Zucchero 200 gr
- Scorza di 1 arancia non trattata
- Scorza di 1/2 limone non trattato
- 1 Mela
- 2 Stecche di Cannella
- 12 Chiodi di garofano

preparazione

- La sera prima tagliare sottilmente la scorza del limone e dell'arancia, senza prelevare la parte bianca, e tagliare a cubetti la mela precedentemente lavata
- In una pentola di acciaio versare le scorze degli agrumi, la mela a tocchetti, le spezie (usare una bustina di garza per i chiodi di garofano) ed in ultimo il vino. Lasciare riposare tutta la notte.
- Il giorno successivo aggiungere lo zucchero portando ad ebollizione a fuoco vivo mescolando continuamente così da far sciogliere bene lo zucchero. Abbassare la fiamma e lasciar bollire per 3 ore.
- Una volta terminata la cottura e tolto dal fuoco, avvicinare una fiamma alla superficie del vino usando uno spiedino di legno: l'alcool contenuto nel vino prenderà fuoco. Lasciarlo fiammeggiare fino al completo spegnimento.