

Vin brûlé dela sciura Leu

Ingredienti:

3 dl acqua

5 chiodi di garofano

1 cannella intera (tronchetto)

scorza di un limone più succo

1 bastoncino di vaniglia

1 bottiglia di vino rosso amabile (ottimo anche con vino bianco amabile ma non speziato)

eventualmente un poco di zucchero se il vino fosse troppo secco.

Preparazione:

Far bollire l'acqua aggiungendo i chiodi di garofano, la cannella spezzettata, la scorza del limone, il succo di limone, la vaniglia tagliata a pezzettini con un poco di zucchero. Mantenere a fuoco medio per 20-30 minuti.

Lasciare riposare per 2 ore.

Filtrare e aggiungere al liquido il vino facendo sobbollire, zucchero quanto basta.

Prosct di mami, prosct di papi, prosct di tutta la famiglia!