

Vino dolce

Durata 4 ore

Ingredienti: 1 bottiglia di vino rosso; 4 mele; 2 limoni; 12 chiodi di garofano; 200 gr. di zucchero; 1 cucchiaino d'acqua di fiori d'arancio.

Procedimento: togliete le bucce alle mele e tagliate le mele a fette; sciacquate i limoni e tagliateli a rondelle. Scaldate il vino rosso insieme allo zucchero e i chiodi di garofano, appena si scioglie lo zucchero aggiungete, levando dal fuoco, un cucchiaino di fiori d'arancio. Mettete la frutta preparata prima in un barattolo di vetro e filtratevi il vino tiepido di sopra. Lasciare macerare per almeno 4 ore e servite.