

# Ricette a quadretti

## Vin Brulè



Visto l'arrivo del freddo e l'avvicinarsi delle festività natalizie non possiamo non darvi la ricetta per il tradizionale vin brulè.

N. porzioni: 6

Tempo: 15 min

### Ingredienti

- 1 l vino rosso
- 1 arancia
- 1 limone
- 200 gr zucchero
- cannella
- noce moscata
- chiodi di garofano

### Preparazione

1. Lavare con cura l'arancia e il limone e tagliare la scorza di entrambi senza prendere anche la parte bianca
2. Versare il vino in una casseruola capiente e aggiungere lo zucchero, le spezie e le scorze appena preparate
3. Ponete la pentola sul fuoco e portare all'ebollizione. Fate bollire a fuoco moderato per 5 minuti.
4. Ora avvicinate una fiamma alla superficie e fate bruciare l'alcool fino allo spegnimento della fiamma.

5. Servite il vin brulè ancora fumante