

Cocktail al vino

Il **cocktail al vino** è una semplicissima bevanda a base di vino rosso e succo di arancia. E' ottimo nel periodo invernale, quando le arance sono nel pieno del loro sapore, e si adatta bene ad un aperitivo.

Il **cocktail al vino** è da gustarsi fresco, ma senza ghiaccio. Tenere il vino e l'arancia in frigorifero fino al momento di preparare e servire il cocktail.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **35Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **15 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 1 arancia bionda
- Vino rosso

PREPARAZIONE

- Lavare accuratamente l'arancia sotto acqua fresca corrente e tagliarla a metà.
- Spremerne una parte con una forchetta in un colino a maglie fini posto sopra una ciotolina. Ricavare dalla restante parte due fette dello spessore di un centimetro circa, quindi tagliare le fette a metà.
- Dividere il succo d'arancia in 4 calici, unire in ognuno un paio di dita di vino rosso ed una fetta di arancia.
- Servire.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, aprile

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Attrezzi necessari: coltello e forchetta, colino a maglie fine.

