

SANGRIA NATALÍCIA

INGREDIENTES

1 garrafa de espumante
1 maçã cortada em pedacinhos
150g de morangos cortados ao meio
1 laranja cortada em pedacinhos
Meia romã
2 rodela de ananás cortadas em pedacinhos
1 pau de canela
1 a 2 colheres de sopa de açúcar
100 ml de vinho do Porto branco
60 ml de <http://www.saborintenso.com/f25/licor-laranja-489/>
250 ml de sumo de romã
250 ml de sumo de ananás



Tempo de preparação: 20 minutos

Custo: 7.50 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f25/sangria-natalicia-24304/>

PREPARAÇÃO

1. Numa taça, coloque a fruta, o pau de canela, o açúcar, o licor de laranja e o vinho do Porto. Misture tudo e deixe repousar durante 30 minutos.
 2. Na hora de servir, adicione o sumo de romã, o sumo de ananás e o espumante. Mexa e está pronto a servir.
- Sirva a sangria com o gelo à parte e decorado a gosto.