

# SANGRIA DE VINHO TINTO

## INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

1 maçã cortada em cubos  
regada com sumo de ½ limão  
1 laranja cortada em cubos  
2 raminhos de hortelã  
1 pau de canela  
60 ml de martini branco  
60 ml de vodka ou aguardente  
6 colheres de sopa de açúcar branco  
250 ml de refrigerante de laranja sem gás  
750 ml de vinho tinto  
300 ml de refrigerante lima limão com gás  
(7up ou Sprite)  
Gelo q.b.



Tempo de preparação: 10 minutos

Custo: Variável

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para [www.SaborIntenso.com](http://www.SaborIntenso.com)

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f25/sangria-vinho-tinto-37843/>

## PREPARAÇÃO

1. Numa panela coloque a fruta, metade do açúcar, os raminhos de hortelã, o pau de canela, o martini e a vodka.

Misture muito bem com uma colher.

Por fim, junte o vinho tinto.

Tape e deixe repousar durante 5 minutos.

2. Quando for servir, adicione o sumo de laranja e o refrigerante lima limão (7up ou Sprite).

Misture tudo.

3. Num jarro, coloque o restante açúcar e a sangria.

Adicione cubos de gelo, a hortelã e o pau de canela.

Se quiser, pode acrescentar outras frutas a gosto, como pêssigo e uvas.

A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!