

Gløgg con uvetta marinata nel rum

Questa è la ricetta del tipico vino natalizio danese, Gløgg, che va bevuto caldo e possibilmente in compagnia.

Dopo qualche bicchiere di questa bevanda, il freddo non fa sicuramente paura!



Ingredienti:

1lt e mezzo di vino rosso
28 semi di cardamomo
80 chiodi di garofano
8 stecche di cannella
4 pezzetti di zenzero
4 foglie d'alloro
1 $\frac{3}{4}$ tazze di zucchero
scorza e succo di 2 limoni
scorza e succo di 2 arance
1 $\frac{3}{4}$ tazze d'acqua
rum
uvetta e mandorle tritate

Preparazione.

Fai marinare l'uvetta nel rum per un paio di giorni (per più settimane se ti piace) prima di preparare il gløgg. Conservala nel frigorifero.

Scalda 4 tazze di vino rosso con le spezie, lo zucchero, l'arancia e il limone in un pentolino con il coperchio per un'ora e un quarto. Lascia riposare fino al giorno successivo.

Versalo poi in una pentola più ampia e aggiungi il resto del vino rosso. Mantieni la temperatura a 175 gradi, ma non più alta. Aggiungi le mandorle tritate e le uvette marinate prima di servire.