vinetur

5 facili cocktail invernali per riscaldare le vostre riunioni natalizie

Stupite i vostri amici e la vostra famiglia con queste ricette di cocktail facili da preparare

venerdì 20 dicembre 2024



Le festività natalizie sono un momento perfetto per esplorare i cocktail che portano calore, sapore e un tocco speciale alle riunioni con la famiglia o gli amici. Ecco cinque ricette di cocktail invernali facili da preparare che mettono in risalto i classici

ingredienti stagionali.

Lo**zabaione** è un cocktail tradizionale che combina la cremosità del latte con un tocco speziato. Per prepararlo sono necessari latte, panna pesante, tuorli d'uovo, zucchero, rum o whisky e spezie come noce moscata e cannella. Iniziate a scaldare il latte e la panna in un pentolino senza farli bollire. Nel frattempo, sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero fino a ottenere una consistenza cremosa. Aggiungere gradualmente il latte caldo al composto di uova sbattendo continuamente. Infine, aggiungere l'alcol, servire in tazze e spolverare con noce moscata.



Il vin brulé, un alimento fondamentale nei paesi nordici ed europei, è un'altra scelta popolare. Questa ricetta richiede una bottiglia di vino rosso, zucchero, cannella, chiodi di garofano, anice stellato, buccia d'arancia e fette di limone. Scaldare il vino con lo zucchero e le spezie in una pentola a fuoco basso per circa 20 minuti, in modo che i sapori si fondano senza bollire. Servire caldo, guarnito con una fetta d'arancia.



Per chi preferisce bevande più dolci, la **cioccolata calda speziata** è un'ottima opzione. Sono necessari cioccolato fondente, latte, panna pesante, zucchero e un liquore a scelta, come amaretto, Baileys o rum scuro. Sciogliere il cioccolato con il latte e la panna in una casseruola, mescolando fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungere il liquore, versare nelle tazze e completare con panna montata e scaglie di cioccolato.



Il**sidro di mele caldo** è un cocktail rinfrescante e caldo. Scaldate il sidro di mele in una pentola con stecche di cannella, chiodi di garofano, zenzero fresco, scorza di limone e zucchero di canna a piacere. Lasciare in infusione i sapori a fuoco basso per 15-20 minuti. Servire caldo in bicchieri resistenti al calore, guarniti con una stecca di cannella.



Infine, il **Christmas martini** è un drink sofisticato a base di vodka, liquore al mirtillo rosso, succo di lime e sciroppo semplice. Agitare due parti di vodka, una parte di liquore al mirtillo rosso, mezza parte di succo di lime e una spruzzata di sciroppo semplice con ghiaccio in uno shaker. Servite in un bicchiere da martini guarnito con mirtilli rossi freschi o un rametto di rosmarino.



Queste ricette non solo catturano l'essenza dei sapori invernali, ma aggiungono anche un tocco di festa alle celebrazioni natalizie. Il segreto è usare ingredienti di qualità e prendersi il tempo di prepararli con cura, per garantire bevande che si distinguono sia per il gusto che per la presentazione.