

## CORREIO INDICA

# Bebida cor de sangue

Aprenda a fazer uma deliciosa sangria para se refrescar no calor de Brasília

Gabriel Borges\*

De origem espanhola, a sangria é um coquetel refrescante e bastante versátil, visto que pode ser preparada em diferentes ocasiões. Feita com vinho tinto e frutas picadas, a bebida é a pedida certa para aproveitar o fim de semana na companhia de quem se gosta. E, para aliviar o calor que se instaurou na capital federal, o *Divirta-se Mais* compartilha uma deliciosa receita de sangria, assinada pelo mixologista Nitay Pontes.

Pontes é mixologista do Mezanino, restaurante localizado na Torre de TV. O especialista em coquetéis revela importantes detalhes para serem seguidos durante o preparo da sangria, tudo para que a refrescância e o sabor característico da bebida sejam atingidos. “Uma sangria bem-feita precisa de um vinho de preferência frutado, mas seco, e com pouco tanino, mas acidez elevada”, aconselha ele. Usar

## Receita

### Ingredientes

- 1 garrafa de vinho tinto (de preferência espanhol)
- 1 maçã cortada em cubos pequenos
- ½ limão-siciliano cortado em rodelas
- 1 laranja-da-baía cortada em rodelas
- 80 ml de cachaça amburana ou canela-sassafrás
- 100 ml de suco de laranja ou de abacaxi
- 6 cravos-da-Índia
- 1 canela em pau
- 2 colheres de açúcar
- Gelo a gosto

frutas frescas é um importante diferencial, segundo o mixologista. “O ideal é sempre deixar a sangria esperando antes de servir, de uma a duas horas, para os sabores realmente se integrarem”, explica.

O especialista acrescenta que alguns outros preparos acompanham muito bem uma jarra de sangria. “Apesar da sangria ser feita à base de vinho tinto, ela tem menos corpo e bem mais refrescância, então nas harmonizações ela acaba combinando mais



A sangria é uma ótima opção para se refrescar na seca

com preparos que usam carne”, recomenda Pontes. “O foco é realmente na acidez que acaba sendo elevada, então várias frituras

acabam harmonizando muito bem”, completa.

\*Estagiária sob a supervisão de Severino Francisco