

Claret Cup

Mettere in una brocca di vetro un cucchiaino di zucchero, un'arancia tagliata a fettine con la buccia, 1/2 limone tagliato a fettine con la buccia, ananas fresco tagliato a pezzetti, fragole e lamponi nella quantit? preferita, 1 bicchierino di brandy e 1 bicchierino di maraschino. Lasciar macerare il tutto per 30 minuti a temperatura ambiente. Versare nella brocca una bottiglia di Claret francese o Chiaretto italiano e 1 bicchiere di soda o acqua di seltz. Rimescolare bene e tenere in frigo per 2 ore.

Ingredienti

1 Cucchiaino Zucchero
1 Arancia
1/2 Limone
1 Ananas Fresco
Fragole
Lamponi
1 Bicchierino Brandy
1 Bicchierino Maraschino
1 Bottiglia Claret Francese (o Chiaretto Italiano)
1 Bicchiere Soda (o Acqua Di Seltz)

Note

Preparazione: 5 minuti.