

VIN BRULÈ CON BRANDY

Ingredienti per 1 persona:

- vino rosso
- miele
- cannella
- chiodi di garofano
- semi di finocchio
- 1 limone (scorza)
- brandy

In un pentolino far bollire vino rosso, miele, cannella, chiodi di garofano, semi di finocchio e scorza di limone, brandy. Quando bolle allegramente, accostare un fiammifero ed accendere i vapori, senza spegnere sotto; quando il fuoco di sopra si spegne per esaurimento dell'alcool, bere bollente, inalandone i vapori tra una sorsata e l'altra.