

730. CLARET CUP (BIBITA INGLESE)

Per questa bibita, che merita di esser descritta perché piacevole e di facile esecuzione, occorre vino rosso di ottima qualità. Può servire tanto il bordò quanto il chianti, il sangiovese e simili.

Vino, decilitri 5.

Acqua, decilitri 5.

Limoni, n. 5.

Zucchero bianco, grammi 500.

Fate bollire lo zucchero nell'acqua cinque minuti. Tolto dal fuoco, strizzate in questo siroppo i limoni e versateci il vino, poi passatelo da un pannolino. Rimettetelo al fuoco per farlo bollire adagio 25 minuti e diaccio che sia imbottigliatelo. Servitevene allungato coll'acqua e raffrescato col ghiaccio in estate. Dovendolo conservare a lungo, tenetelo in cantina.