DRINKS COM VINHO



20 DRINKS COM VINHOS VARIADOS

Batida de vinho com abacaxi



Receita

- 1 dose de vinho tinto seco
- 2 doses de leite condensado
- 2 rodelas de abacaxi
- 2 doses de creme de leite
- Gelo triturado a gosto

Preparo

Coloque os ingredientes, um a um, no liquidificador.
Bata.
Sirva em um copo e enfeite com abacaxi.

Batida de vinho com morango



Receita

- 10 morangos
- 300 ml de vinho
- 200 ml de leite condensado
- Gelo a gosto

Preparo

Coloque todos os ingredientes no liquidificador.
Bata.
Sirva em um copo com calda de morango.
Adicione morango para enfeitar.

Batida de vinho com pêssego



Receita

- 1 lata de pêssego em calda
- 1 caixa de leite condensado
- 1 garrafa de vinho espumante

Preparo

Retire a calda do pêssego e reserve.
Coloque os pêssegos sem a calda, o leite condensado e o espumante no liquidificador e bata bem.
Experimente, se o espumante não for muito doce, acrescente um pouco da calda dos pêssegos para adoçar e bata novamente.
Sirva bem gelado.

Batida de vinho com maracujá



Receita

- 1 maracujá maduro
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 3 doses de vinho tinto suave
- 1 dose de vodka
- Gelo a gosto

Preparo

Em uma coqueteleira, adicione a polpa do maracujá, açúcar, gelo, vodka e o vinho.
Bata tudo até misturar tudo muito bem.
Sirva em uma taça com gelo. Bom apetite.

Batida de vinho com chocolate



Receita

- 5 bombons Sonho de Valsa
- 1 caixa de leite condensado
- 500 ml de vinho tinto suave
- Gelo a gosto

Preparo

Coloque o vinho, o leite condensado, os bombons e o gelo no liquidificador.
Bata por 2 minutos na velocidade máxima do liquidificador.
Pronto, agora é só saborear.

Batida de vinho com sorvete



Receita

- 4 bolas de sorvete à gosto
- 2 doses de vinho tinto suave

Preparo

Coloque o sorvete e as doses de vinho no liquidificador.
Bata.
Sirva em um copo.

Batida de vinho com Danoninho



Receita

- 100 ml de vinho tinto da sua preferência
- 50 ml de vodka
- 2 potinhos de Danoninho
- Gelo a gosto

Preparo

Coloque os ingredientes na coqueteleira.
Misture tudo.
Sirva.

Sangria



Receita

- 1 garrafa de vinho tinto;
- 2 doses de cachaça;
- 2 laranjas cortadas em rodelas;
- 1 limão tbm em rodelas;
- 1 maça em fatias;
- 1 pera em fatias;
- 4 colheres de açucar;
- gelo em cubos quebrados.

Preparo

Adicionar todos os ingredientes em um jarra e servir

Vinho Quente



Receita

- 3 xícaras (de chá) de vinho
- 1 xícara (de chá) de açúcar
- 1 xícara (de chá) de água
- 10 cravos
- 5 paus de canela
- Casca de meia laranja
- 1 maçã

Preparo

Em uma panela coloque o açúcar, os cravos, a canela, as cascas da maçã e da laranja. Junte a água e leve ao fogo. Depois que levantar fervura, deixe uns 5 minutos fervendo. Vai ficar uma calda rala. Junte o vinho e deixe ferver novamente. Mas, assim que ferver desligue para não evaporar todo o álcool. Deixe descansando uns 5 minutos para pegar gosto e depois passe por uma peneira. Esquente novamente (sem ferver), acrescente a maçã picadinha e sirva bem quentinho.

Clericot com Vinho Rosé



Receita

- 1 garrafa de vinho rosé
- 200 ml de suco de laranja
- 10 de amoras
- 2 de carambolas
- 1 ameixa
- 1 pêssego
- 1 laranja
- 10 de uvas
- 2 de canela em pau

Preparo

Fatiar ou picar as frutas. Em uma garrafa, colocar as frutas, o suco de laranja, o vinho, a canela e mexer. Servir com bastante gelo.

CLERICOT DE FRUTAS GRELHADAS

10



Receita

- 1 manga
- 1 laranja
- 2 carambolas
- ½ abacaxi
- 2 colheres de sopa de mel
- Suco de 1 limão siciliano
- Suco de 1 limão siciliano
- 1 ½ xícara de água com gás
- ½ de xícara de cointreau
- 1 garrafa de vinho branco seco
- Gelo

Preparo

Descascar e cortar as frutas em pedaços menores. Em uma frigideira antiaderente e bem quente, grelhar todas as fatias de frutas dos dois lados. Colocar na jarra que vai ser servido. Em uma panela colocar o mel, o suco de limão e a água com gás. Deixar em fogo baixo até que o mel derreta, colocar na jarra com as frutas. Adicionar o contreau, o vinho branco e bastante gelo.

Clericot verde e amarelo



Receita

- quadradinhos de pera
- quadradinhos de maçã verde
- fatias de Carambola
- Uvas vermelha ou verde
- 60ml espumante (branco/seco de boa qualidade)
- 10 ml de agua tônica, club soda ou água gaseificada
- 20 ml de licor de laranja a gosto

Preparo

Primeiro pique todas as frutas em cubos e coloque nas taças, em seguida adicione o licor de laranja, deixe marinar o licor com as frutas por aproximadamente 15 minutos.
Depois adicione a agua tônica (club soda ou água gaseificada), cerca de 40 ml para cada taça.
Em seguida adicione o espumante ou champanhe (seco/branco)

Viña Colada



Receita

- 50ml de espumante
- 20ml de rum prata
- 50ml de água de coco
- abacaxi bem maduro em triângulos de 2cm
- lima da pérsia espremida
- gelo

Preparo

Numa taça flute, amasse o abacaxi e o suco da lima. Adicione gelo, água de coco, rum e complete com espumante. Misture com a ajuda de uma colher bailarina e sirva.

Clericot Caribenho

07



Receita

- 100 ml de vinho branco
- 50ml de rum prata
- goiaba em cubos
- laranja Bahia cortada
- ½ limão siciliano
- água tônica
- folhas de hortelã
- gelo

Preparo

Em uma taça tipo Bordeaux, coloque a goiaba, as fatias de laranja e esprema o limão. Acrescente quatro pedras de gelo quebradas, adicione o rum e o vinho branco e complete com água tônica. Se preferir uma bebida mais adocicada, troque por água com gás. Decore com as folhas de hortelã, misture com a ajuda de uma colher bailarina e sirva.

Pink Fizz

06



Receita

- 100 ml de vinho rosé
- 50 ml de triple sec
- 50 ml de água com gás
- ½ limão tahiti
- folhas de manjericão
- gelo

Preparo

Numa taça ou copo baixo, coloque os ingredientes na ordem: gelo, vinho, triple sec, limão e água. Decore com manjericão e, para uma versão mais colorida, utilize pitaya. Sirva sem misturar.

Marsala Tonic



Receita

- 50 ml de vinho Marsala
- 100 ml de água tônica
- 1 rodela de laranja bahia
- 1 pedra de gelo grande

Preparo

Num copo baixo, coloque na ordem: gelo, água tônica, Marsala e a laranja. Sirva sem misturar.

Verão Tinto



Receita

- 50 ml de vinho tinto leve
- 50 ml de água de coco
- amora
- morango
- figo
- açúcar
- gelo

Preparo

Numa taça larga, amasse as frutas com açúcar. Adicione o gelo, o vinho e a água de coco. Mexa com a ajuda de uma colher bailarina e sirva.

Espanhola



Receita

- 1 garrafa de vinho tinto seco
- 2 xícaras de chá de abacaxi picado (ou 1/3 de abacaxi)
- 1/2 lata de Leite Condensado

Preparo

Coloque o abacaxi e o vinho no liquidificador e bata bem. Adicione o leite condensado aos poucos e vá provando até que a doçura fique do seu gosto.
Sirva com pedras de gelo.

Limoncello spritz

02



Receita

- Gelo a gosto
- 50 ml de limoncello gelado
- 50 ml de vinho branco
- Club soda ou água com gás o quanto baste
- Uma casquinha de limão siciliano para decorar

Preparo

Em uma taça, coloque o gelo, o limoncello, o vinho e misture.
Preencha a taça com o club soda e decore com a casquinha de limão.
Agora é só servir! Aproveite seu drink.

Campari milano



Receita

- Gelo a gosto
- 30 ml de gin
- 60 ml de Campari
- Espumante para completar
- Folhas de hortelã para decorar

Preparo

Preencha uma taça com gelo.
Adicione o gin, o Campari, complete a taça com espumante e misture delicadamente.
Decore com hortelã e sirva.