

## Vino de naranja

· Nivel de dificultad: muy fácil ·

### Ingredientes

2 botella Vino rosado  
500 ml Grappa  
7 ud. Naranjas naturales  
1 ud. Limón natural  
1 ud. Vaina de vainilla  
500 g Azúcar moreno  
Tarro grande con tapa de rosca

### Preparación

Vierta el vino, la grappa y el azúcar en la ponchera y remueva hasta disolver el azúcar.

Cortar la vaina de vainilla por la mitad en sentido transversal y añadirla al vino.

Pelar sólo la capa superior de la piel de las naranjas y del limón. A continuación, retirar la piel blanca por completo.

Añadir al vino la fruta limpia y pelada.

Cerrar el recipiente y ventilar de vez en cuando durante los primeros 4-5 días.

Después de 2 semanas, el vino de naranja ya tiene un sabor súper delicioso, aunque si se deja reposar durante 2 meses es mucho más bueno. ¡Diviértete probando y disfrutando!