

RECEITA DE VERÃO

Sopa de cereja ao vinho do porto com sorvete de mel

INGREDIENTES:

- 2 xícaras de vinho tinto seco
- 1 xícara de vinho do Porto
- ½ xícara de açúcar
- 1 fava de baunilha (cortada ao meio)
- 1 anis estrelado
- 1 casquinha de limão siciliano (sem a parte branca)
- 1 casquinha de laranja
- 2 cravos
- 1kg de cerejas frescas

Preparo.

- 1 Corte as cerejas ao meio e retire o caroço, reserve.**
- 2 Misture todos os ingredientes (menos as cerejas) em uma panela, leve ao fogo deixando ferver lentamente por 20 minutos.**
- 3 Coe tudo e misture as cerejas ao vinho, deixe esfriar**
- 4 Sirva a sopa de cerejas em uma tacinha com uma bola de sorvete de mel e biscoitos amanteigados ao lado.**

PORTO
086

Saboreie na companhia da família e de bons amigos .

Boas festas e um ótimo 2010!

Um grande abraço, Ricardo Cunha

