

GASTRONOMIA DEL PARAGUAY



CLERICÓ PARAGUAY (per 12 persone)

Il clericó, bibita tipica delle feste.

Ingredienti :

- 2 litri di vino rosso
- 3 ananas
- 1 melone
- 4 aranci
- 10 banane
- ½ kg di uva
- 2 tazze d' acqua
- 4 tazze di succo d' arancia
- zucchero a piacere
- succo di un limone

Preparazione :

1. Sbucciare le banane, tagliarle in rotelline e bagnarle con il succo del limone. Conservare da parte.
2. Sbucciare l'ananas, il melone, le arance e tagliare il tutto a cubetti. Mettere la frutta tagliata in una terrina grande.
3. Aggiungere il succo d' arancia, l'acqua, il vino e lo zucchero a piacere. Mescolare bene il tutto. Per ultimo aggiungere le banane macerate ed i chicchi d'uva senza la buccia.
4. Mettere il tutto in una brocca, coprirlo e collocarlo in un posto secco e fresco.