

SOPA FRIA (Sagu de vinho tinto + frutas da estação a gosto)

- Ingredientes:

- 1 pacote de sagu Yoki de 500gr
- 1,5L de suco de uva integral
- 500ml de vinho tinto seco
- 10 cravos da Índia
- 3 cascas de canelas em pau
- 1 xícara de chá de açúcar refinado (190gr)



- Modo de fazer:

1. Deixe o sagu de molho em água por 2 horas.
2. Em uma panela leve ao fogo o suco de uva, o vinho, as canelas e os cravos.
3. Quando essa mistura ferver acrescente, mexendo sempre, o sagu que ficou de molho.
4. Quando as bolinhas estiverem quase transparentes acrescente o açúcar mexendo por mais 5 minutos.
5. Apague o fogo, tampe a panela e deixe esfriar com a panela tampada.
6. Após esfriar, acrescente as frutas desejadas, picando-as do tamanho que preferir (como se fosse fazer uma salada de frutas).
7. Leve ao refrigerador até gelar.
8. Sirva bem gelado.

Muito bom para os dias de calor, em especial no verão.