



La cucina di Maggio

Il Maiwein

Il Maiwein, Vino di Maggio, è una ricetta tedesca di primavera.

Si prepara con vino bianco aromatizzato con "Waldmeister" (mughetto selvatico), una piccola pianta con bianchi boccioli.



Nel mese di maggio crescono le nuove foglioline che devono essere usate per aromatizzare il vino e che gli conferiscono un inconfondibile aroma.

Il "Maiwein" si può preparare usando un buon vino bianco. Per ottenere un "May punch" si può aggiungere acqua effervescente o Champagne.

Ecco la ricetta:

Mettere in una caraffa:

12 freschi rametti con foglie di mughetto selvatico

1 tazza e 1/4 di zucchero

1 bottiglia di Mosella

(oppure un altro vino bianco secco)

1 tazza di Brandy



Lasciare gli ingredienti nella caraffa per 30 minuti, non di più.

Togliere il mughetto, mescolare bene. Versare in un recipiente molto capiente e aggiungere: 3 bottiglie di Mosella, un quarto di Champagne, o di acqua effervescente. Decorare con spicchi d'arancio, o con ananas.