

COCKTAIL CHE frizzano

Tanti abbinamenti con le bollicine più amate di sempre



PROSECCO COCKTAIL

Sei un amante del Prosecco e pensi che una "buona bollicina" sia sempre l'ideale per festeggiare o per esaltare un buon piatto? Il suono di una cascata di bollicine in un bicchiere ti mette allegria? Allora questo libro è per te: 40 idee stuzzicanti, corredate di foto, per andare oltre i classici Rossini, Bellini, Spritz e scoprire le potenzialità di questa eccezionale creazione italiana. Con gin, tequila, vodka... frutta e fiori: dall'aperitivo ai party, il Prosecco è perfetto per ogni occasione.

PROSECCO - 40 idee per ogni occasione con il re delle bollicine
Laura Gladwin - Nomos edizioni - € 9,90.

Fiore del Messico

INGREDIENTI PER 1 BICCHIERE

- 35 ml di succo di pompelmo rosa • 20 ml di liquore di sambuco
- 15 ml di tequila • Prosecco freddo q.b. • ghiaccio q.b.
- fiori commestibili, come nasturzio o viola, per guarnire

- **Mettete** la tequila, il liquore di sambuco e il succo di pompelmo rosa in uno shaker e aggiungete una manciata di cubetti di ghiaccio.
- **Agitate** bene e filtrate in un bicchiere da Martini ghiacciato.
- **Completate** con il Prosecco e guarnite con un fiore commestibile.

Gli amanti della tequila saranno entusiasti di questa combinazione di classe, che vale molto di più della somma delle sue parti. Arrriba!

Un altro cocktail che si ispira a un classico è il French 75. Entrambi prendono il nome dall'artiglieria della prima guerra mondiale ed entrambi sono numeri di classe.

Beretta 18

INGREDIENTI PER 1 BICCHIERE

- 25 ml di gin • 15 ml di limoncello • ghiaccio q.b.
- Prosecco freddo q.b. • scorzette di limone per guarnire

- **Mettete** il gin e il limoncello in uno shaker o in un bicchiere da cocktail (Collins) con una manciata di cubetti di ghiaccio e mescolate fino a quando non saranno molto freddi. Filtrate in un flûte ghiacciato e completate con il Prosecco. • **Spremete** tra le dita la scorzetta di limone tagliata per il lungo, in modo che gli oli essenziali si sprigionino sulla bevanda, quindi lasciate cadere nel bicchiere e servete subito.