

## **APERITIVI, COCKTAILS e LIQUORI**

### **Bellini**

3 dl di spumante brut, 0,5 dl. di succo di pesca centrifugato (si trova anche in lattina). Per quattro persone.

Mettere il succo di pesca in una caraffa, unire lo spumante molto freddo, versare nei bicchieri (flute), servire. Guarnire con tre palline di polpa di pesca (ricavate con lo speciale scavino) e infilare su uno stecchino da cocktail oppure con un'oliva verde.

Versione light:

2 dl di vino bianco secco, 1 dl. d'acqua tonica, 0,5 dl di succo di pesca centrifugato.

Lasciare raffreddare per alcune ore in frigorifero il vino bianco secco e l'acqua tonica. Travasarli in una caraffa. Unire delicatamente il succo di pesca centrifugato, mescolare con cura. Versare nei bicchieri (preferire quelli a calice) e servire.

### **Bloody Mary**

3 dl di succo di pomodoro in lattina, 3 dl. di vodka, 1 cucchiaio di succo di limone, 8 gocce di salsa Worcester, 4 gocce di tabasco, 4 pizzichi di sale (meglio se aromatizzato al sedano), 4 spolverate di pepe.

Versare nel bicchiere miscelatore succo di pomodoro e vodka molto freddi. Condire con il succo di limone, il sale, il pepe, il tabasco e la salsa Worcester. Aggiungere 8 cubetti di ghiaccio e agitare con un cucchiaio. Versare nei bicchieri e servire. Guarnire con pezzetti d'erba cipollina.

Versione light:

4,5 dl di succo di pomodoro, 0,4 dl di vodka, 2 cucchiari di succo di limone, 8 gocce di salsa Worcester, 4 gocce di tabasco, 4 pizzichi di sale (meglio se aromatizzato al sedano), 4 spolverate di pepe.

Versare nel bicchiere miscelatore succo di pomodoro e vodka molto freddi. Aggiungere i cubetti di ghiaccio, condire con il succo di limone, il sale, il pepe, il tabasco e la salsa Worcester. Mescolare e servire.

### **Kyr**

8 cucchiari di crema di cassis, 3 dl di spumante brut. Per sei persone.

Distribuite la crema di cassis in una caraffa. Aggiungete lo spumante molto freddo, mescolate e servite. Guarnire con tre lamponi infilati su uno stecchino da cocktail.

Versione light

2 dl. Di succo di lamponi senza zucchero, 1,5 dl di spumante brut.

Versate in una caraffa il succo di lamponi senza zucchero. Completate la bevanda aggiungendo lo spumante molto freddo.

## **Margarita**

Per quattro persone. 2, 3 dl. Di tequila, 1 dl. Di cointreau, quattro cucchiaini di succo di limone, quattro cucchiaini di sale fino.

Allargare il sale su un piatto e poggiarvi sopra i bicchieri capovolti con il bordo superiore inumidito in modo che quest'ultimo si rivesta di un sottile strato di sale. Tenere i bicchieri in frigo almeno 30 minuti. Versare nello shaker la tequila e il cointreau, aggiungere il succo di limone ben filtrato e quattro cubetti di ghiaccio. Agitare lo shaker energicamente con movimenti verticali cinque secondi. Versare nei bicchieri bordati di sale. Decorare con una margherita infilata nel bicchiere.

Versione light.

0,5 dl. Di tequila, 1,5 dl. Di succo d'arancia, 1 dl. di succo di limone, quattro cucchiaini di sale fino. Orlare i bicchieri di sale com'è spiegato nella ricetta precedente. Mescolare nello shaker la tequila e il succo degli agrumi passati attraverso un colino a maglie fitte. Unire quattro cubetti di ghiaccio, agitare cinque secondi dall'alto in basso e servire.

## **Martini**

3 dl di gin, 1 dl di vermuth dry, 4 scorzette di limone. Per quattro persone.

Versare nell'apposito bicchiere miscelatore il gin e il vermuth ben raffreddati, assieme a quattro cubetti di ghiaccio. Agitare lievemente con un cucchiaino e poi versare nei bicchieri molto freddi (vanno tenuti nel freezer per una trentina di minuti). Strizzare con cura le scorzette di limone facendone cadere il succo direttamente nei bicchieri. Come guarnizione, utilizzare un'oliva verde infilata in uno stecchino.

Versione light:

3 dl di vermuth dry, 0,5 dl di gin, 4 scorzette di limone.

Versare nel miscelatore il vermuth e il gin, agitare e servire nei bicchieri freddi (vedi ricetta precedente), completare con il succo delle scorzette di limone.

## **Sangria**

4 dl. Di vino rosso, 0,5 dl. Di brandy, un'arancia, 1 limone, 40 gr. di zucchero. Per quattro persone. Lavare gli agrumi, tagliarli a fette, eliminare i semi. Mettere le fette sul fondo di una caraffa, spolverizzate con lo zucchero, bagnarle con il brandy. Lasciare riposare in frigo per tre ore. Aggiungere nella caraffa il vino rosso freddo di frigorifero, mescolare. Unire qualche cubetto di ghiaccio e servire. Guarnire con una fettina d'arancia infilata sul bicchiere.

Versione light

2 dl. Di vino rosso, 2,5 dl. Di succo d'arancia, 20 gr. di zucchero, un limone.

Lavare il limone, tagliarlo a fettine e metterlo sul fondo della caraffa. Spolverizzarle con lo zucchero, lasciarle riposare almeno tre ore in frigo. Filtrare il succo d'arancia attraverso un colino a maglie fitte, tenerlo in frigo un'ora. Unire il succo d'arancia al vino, mescolare, completare con qualche cubetto di ghiaccio e servire.

## **Vov**

½ litro di latte, 300 gr. di zucchero, 3 rossi d'uovo, 100/150 gr. d'alcool, gr. 100 di marsala secco. Far bollire per 20 minuti il latte e lo zucchero, far raffreddare e aggiungere i 3 tuorli frullati senza zucchero, l'alcool e il marsala. Filtrare il tutto consumare presto.