



L'angolo del drink

Aperitivi con bollicine

Non troppo alcolici, colorati e profumati con gli agrumi di stagione diventano un'effervescente parentesi nel grigiore dei primi rigori dell'inverno di Mauro Cominelli



Bermuda Prosecco

Spremete 2 **arance bionde** e filtrate il succo attraverso un colino a maglie fitte. Versatelo in una brocca e aggiungete 1 dl di **succo di ananas** al naturale, 1 bicchierino di **rum bianco** e abbondanti cubetti di ghiaccio. Mescolate velocemente con un lungo cucchiaino e distribuite il mix, senza il ghiaccio, in 4 alti bicchieri. Colmateli con **Prosecco** ben freddo e decorateli con foglioline di menta.

Spritz Rosé

Lavate 1 **arancia rossa** non trattata, tagliatela a metà, ricavate 1 fetta di 2 cm di spessore e riducetela in 4 spicchi. Mettete 5-6 cubetti di ghiaccio in 4 grandi bicchieri. Riempite i bicchieri a metà con **spumante rosé** ben freddo. Aggiungete 1 bicchierino di **acqua tonica** e 1 bicchierino di **Aperol**. Decorate con gli spicchi di arancia preparati, mescolate velocemente e servite.

Cocktail spumante

Lavate 1 **limone** non trattato e ricavate 4 rondelle. Fate cadere 2 gocce di **Angostura** su 4 **zollette** di zucchero e mettetele sul fondo di 4 bicchieri a stelo. Versate in ciascun bicchiere 2-3 cucchiaini di **Cognac** o di brandy e colmate, a piacere, con **Prosecco**, Champagne o altro vino spumante secco. Decorate i bicchieri con le rondelle di limone preparate e, a piacere, con 1 fragola incisa e inserita sul bordo.

Clementine fizz

Spremete 12 **mandaranci** o clementine. Filtrate il succo e versatelo nello shaker. Aggiungete 1 bicchierino di **Bitter Campari** e, a piacere, 1 cucchiaino di zucchero di canna. Chiudete lo shaker e agitate con decisione. Distribuite il mix in 4 alti bicchieri e completate con **spumante** secco o con **Malvasia dolce** (vedi box) freddissimi, se preferite un cocktail più "amabile".

UN ANTIPASTO PER ACCOMPAGNARE



Bocconcini sfiziosi

Suddividete 200 g di cannellini lessati e frullati con olio, sale e pepe in bicchierini e completate con gamberi lessati. Mettete su crostini di pane rondelle di caprino passate in granella di pistacchi e terminate con albicocche secche. Disponete su altri crostini lardo a fettine e pezzetti di marrons glacés.

FOTO DI MONDADORI SYNDICATION

LE BOTTIGLIE GIUSTE



1. Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry, Canevel: uno spumante secco, elegante e fruttato (75 cl, a circa 10 €).
2. Malvasia Dolce, Mazzolada: spumante dalle note di miele, preparato con il metodo Charmat (75 cl, a 8,50 €).
3. Rosé, Collalto, speciale spumante secco trevigiano, realizzato con uve Raboso e Moscato (75 cl, a 9,50 €).

* Le dosi sono per 4 persone

79

