CÓCTEL ROSSINI CON FRESAS Y JENGIBRE



Ingredientes Menù

100 g Coulis di fragole (Coulis de fresa) - D90X

120 g Prosecco «Tenuta Vallalta» DOC - D0C

Ingredientes

al gusto Azúcar granulado

20 g Zumo de lima

al gusto Piel de lima rallada

al gusto Hielo

al gusto Jengibre en láminas

al gusto Menta fresca

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para 1 persona

Mezclar el azúcar con el jengibre y reservar. Poner en una coctelera el hielo, la coulis de fresa, la mitad del zumo de lima y, por último, el vino prosecco. Mezclar todos los ingredientes con una cucharilla larga de cóctel. Mojar el borde un vaso de cóctel con el zumo de lima restante y pasarlo por un plato con la mezcla de azúcar y jengibre. Verter el cóctel en el vaso y terminar con la piel de lima y el polvo de jengibre. Adornar con una fresa, un gajo de lima y menta fresca

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)