COCKTAIL ROSSINI AVEC FRAISES ET GINGEMBRE



Ingrédients Menù

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

120 g Prosecco « Tenuta Vallalta » - D0C

Ingrédients

en q.s. Sucre semoule

20 g Jus de citron vert

en q.s. Zeste de citron vert râpé

en q.s. Glace

en q.s. Gingembre émincé

en q.s. Menthe fraîche

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

pour 1 personne

Unir le sucre au gingembre, mélanger et réserver. Dans un shaker à cocktails, mettre la glace, le coulis de fraises, moitié du jus de citron vert et, pour finir, le prosecco. Mélanger le tout à l'aide d'une longue cuillère à cocktails. Tremper le bord d'un verre à cocktails dans le jus de citron vert restant puis le faire passer dans le mélange de sucre et gingembre. Verser le cocktail dans le verre et compléter avec le zeste de citron vert et un peu de gingembre en poudre. Garnir avec une fraise, un quartier de citron vert et de la menthe fraîche.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)