COCKTAIL AL LAMBRUSCO GRASPAROSSA



Ingredienti Menù

1 parte Garniture di mirtilli - A81X

2 parti Lambrusco Grasparossa DOC secco (Lambrusco Grasparossa DOC, trocken) - D1C

Ingredienti

1 parte Martini rosso

1 spruzzo Soda water

q.b. Mirtilli

q.b. Fragole

q.b. Menta fresca

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 1 cocktail

Con un frullatore ad immersione macinare la Garniture di mirtilli a crema. Aggiungere il Lambrusco Grasparossa, il Martini e uno spruzzo di soda. Mescolare il tutto e servire. Decorare a piacere con fragole, frutti di bosco e menta.

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