COCKTAIL ROSSINI CON FRAGOLE E GINGER



Ingredienti Menù

100 g Coulis di fragole - D90X

120 g Prosecco “Tenuta Vallalta” DOC - D0C

Ingredienti

q.b. Zucchero semolato

20 g Succo di lime

q.b. Buccia di lime grattugiata

q.b. Ghiaccio

q.b. Zenzero a fette

q.b. Menta fresca

q.b. Zenzero macinato

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

per 1 persona

Unire lo zucchero allo zenzero, miscelare e tenere da parte. Mettere in uno shaker da cocktail il ghiaccio, la coulis di fragole, metà del succo di lime ed infine aggiungere il prosecco. Miscelare il tutto con un cucchiaino lungo da cocktail. Immergere il bordo di un bicchiere da cocktail con il restante succo di lime e passare quest’ultimo nello zucchero unito allo zenzero. Versare il cocktail nel bicchiere, ultimare con buccia di lime e polvere di zenzero. Guarnire con una fragola, uno spicchio di lime e menta fresca.

© 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)