ANTIPASTI E SNACK

Gelatine di Aperol spritz

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 5 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 1 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

Con la **ricetta** di oggi parliamo di un classico cocktail da aperitivo, **l'Aperol spritz**, in una versione alternativa, non da bere ma da mangiare!

Le **gelatine di Aperol spritz** sono facili da preparare e conservano tutto il sapore del famosissimo cocktail, sarà un modo nuovo e particolare per stupire tutti con un cocktail da mangiare in chiave moderna.

Le gelatine di Aperol Spritz sono un'idea perfetta per i buffet, poiché si possono preparare in anticipo eliminano il problema di dover stare impegnati a preparare e servire cocktail. Questa ricetta fa parte della famiglia delle gelatine alcoliche, molto in voga

ed apprezzate all’estero, soprattutto in America.

Ingredienti per cucinare le gelatine di aperol spritz

APEROL 60 ml

VINO BIANCO PROSECCO 90 ml

COLLA DI PESCE 4 gr

ACQUA 15 gr

Come fare le gelatine alcoliche

1 Ecco come preparare delle deliziose gelatine di aperol spritz: spezzetta la colla di pesce, mettila in ammollo in una ciotola con dell'acqua per circa 5 minuti.

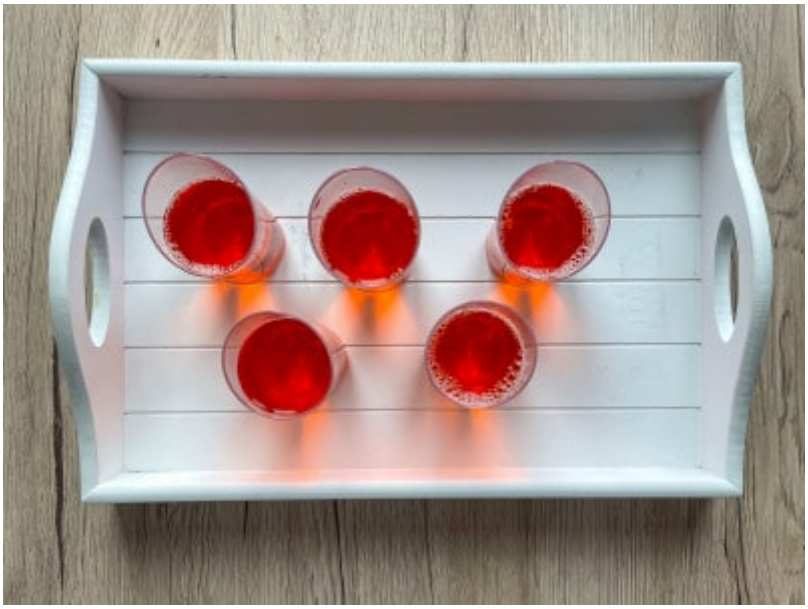
2 Intanto in un'altra ciotola versa l'Aperol e il prosecco, mescola.

3 Quando la colla di pesce si sarà ammorbidita, strizzala e mettila in un pentolino con 15 ml di acqua, scalda e mescola fino a che non si sarà completamente disciolta.

4 Versala nello spritz e mescola ancora una volta.

Trasferisci tutto il liquido in un recipiente munito di beccuccio in modo da facilitare la mescita.

5 Versa l'Aperol spritz nei bicchierini e lascia riposare in frigo per 12 ore.



Come conservare le gelatine di liquore

Le **gelatine di Aperol spritz** si conservano in frigo per una settimana.

Consiglio

Puoi aggiungere qualche goccia di succo d’arancia per dare un tocco agrumato alle gelatone di Aperol spritz.

Puoi guarnire i bicchieri con delle zeste d'arancia, oppure mettere al loro interno uno spicchio d'arancia o, se preferisci i contrasti di sapori, un'oliva denocciolata.

Se vuoi una consistenza più solida, puoi aggiungere altra colla di pesce.

La caratteristica principale di questo cocktail è il retrogusto amaro, se non lo gradisci, puoi smorzarlo aggiungendo 2-3 cucchiaini di zucchero da sciogliere insieme alla colla di pesce.