

ANTIPASTI E SNACK

Gelatine di Aperol spritz

di: *Pasquale Schiavone*

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 eliminando il problema di dover stare impegnati a preparare e servire cocktail.

Questa ricetta deve parte del suo successo anche a **Gordon Ramsay**, che l'ha proposta e reinterpretata già qualche anno fa.

Questa ricetta fa parte della famiglia delle gelatine alcoliche, molto in voga ed apprezzate all'estero, soprattutto in America.

Ecco altre idee per drink da bere in compagnia!

[Mojito](#)

[Cuba libre](#)

[Spritz](#)

[negroni sbagliato](#)

[Sangria Bianca](#)

[Sangria Rossa](#)

INGREDIENTI

APEROL 60 ml

VINO BIANCO PROSECCO 90 ml

COLLA DI PESCE 4 gr

ACQUA 15 gr

PREPARAZIONE

- 1 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.

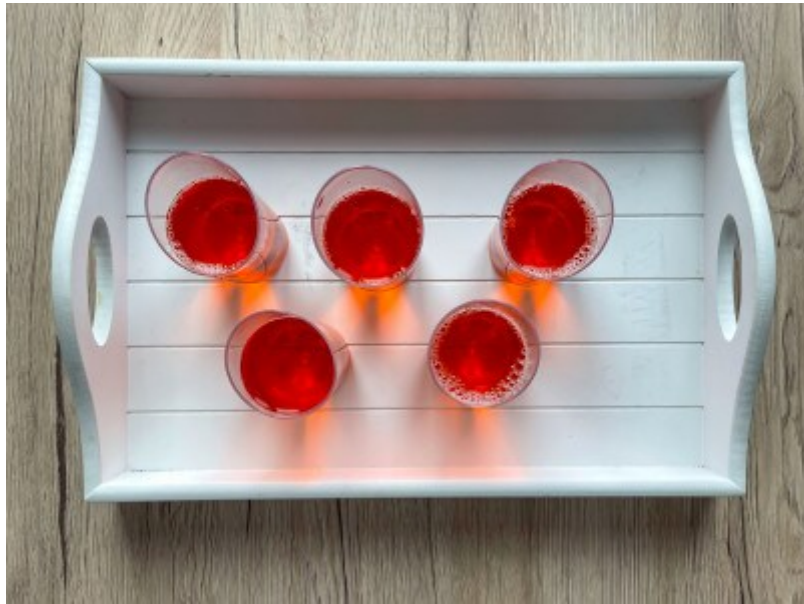


4 Versala nello spritz e mescola ancora una volta.

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



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



CONSERVAZIONE

CONSIGLIO