

BEVANDE

Mocktail al succo di melagrana

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 2 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Stai cercando un'idea raffinata per brindare senza alcol durante le feste? Questo **mocktail al succo di melagrana** è esattamente ciò che fa per te.

Il segreto per un perfetto **cocktail analcolico alla melagrana** sta nei dettagli, a partire dalla lavorazione delle foglie di menta. Ricordati di pressarle con estrema delicatezza insieme allo sciroppo d'agave, senza mai sminuzzarle, per evitare di sprigionare note amare e rilasciare fastidiosi frammenti vegetali nel bicchiere.

Un altro accorgimento fondamentale è il succo: un'estrazione casalinga ti garantirà un **rosso rubino vivo** e una piacevole **acidità naturale** che i prodotti

confezionati raramente possiedono. Assaggialo sempre prima di shakerare, in modo da poter bilanciare la dose di sciroppo in base all'effettiva dolcezza del frutto, proprio come faresti preparando un genuino succo d'uva.

Se desideri arricchire il tuo **aperitivo analcolico natalizio**, ti consiglio di affiancare questo drink a un colorato spritz analcolico ai frutti rossi. Quando non è periodo di feste, puoi invece alternare le tue bevande coccolandoti con un golden milk speziato, oppure rinfrescarti con una classica granita al caffè.

Per non restare mai a corto di idee per accogliere i tuoi ospiti, dai un'occhiata anche alla nostra selezione di 10 bevande e cocktail freschissimi per l'aperitivo.

Prepara i bicchieri alti e assicurati di avere tanto ghiaccio a disposizione: iniziamo a shakerare!

INGREDIENTI PER DUE PERSONE

SUCCO DI MELAGRANA 200 ml

ACQUA TONICA 150 ml

SUCCO DI LIME 30 ml

SCIROPPO DI AGAVE 15 ml

FOGLIE DI MENTA 8

CHICCHI DI MELAGRANA

LIME per guarnire - 2 fette

CUBETTI DI GHIACCIO

COME FARE IL MOCKTAIL AL SUCCO DI MELAGRANA

1 Inizia inserendo le **foglie di menta fresca** e lo **sciroppo d'agave** direttamente sul fondo dello shaker.

Pesta delicatamente la menta con il pestello: il segreto è estrarre gli aromi **senza tritarla**, per non rilasciare note amare.

A questo punto, versa all'interno anche il **succo di melagrana**.



2

Unisci nello shaker anche il **succo di lime fresco** (o di limone).

Riempi con abbondanti **cubetti di ghiaccio**, chiudi bene e **agita energicamente per circa 10-15 secondi** per raffreddare ed emulsionare il drink.

Riempi i due bicchieri alti con **ghiaccio fresco** e filtra il mocktail versandolo attraverso lo **strainer**.





3 Completa il drink versando l'**acqua tonica** in ciascun bicchiere per donare la giusta nota **frizzante**.

Guarnisci con una **fetta di lime**, una generosa spolverata di **chicchi di melagrana** e un **rametto di menta fresca**.

Servi subito il tuo mocktail **ben freddo** per gustarlo al massimo della sua freschezza!





CONSERVAZIONE

Se vuoi organizzarti in anticipo per una festa o un buffet, puoi preparare la **base analcolica** con qualche ora di anticipo.

Unisci in una bottiglia di vetro o in una caraffa ermetica il **succo di melagrana**, il **succo di lime** e lo **sciroppo d'agave**, quindi conserva il tutto in **frigorifero per un massimo di 24 ore**.

Fai attenzione a **non inserire la menta** nella caraffa: lasciata a lungo in infusione tenderebbe a ossidarsi, annerendosi e rilasciando un sapore amaro sgradevole.

Evita categoricamente di aggiungere in anticipo il **ghiaccio** e l'**acqua tonica**, altrimenti il drink perderà tutta la sua effervescenza e finirà per annacquarsi.

Al momento del brindisi, ti basterà pestare al volo la menta fresca, versare la miscela fredda nello shaker con il ghiaccio e **completare all'ultimo istante con la tonica frizzante** e i chicchi di melagrana.

CONSIGLI E ALTERNATIVE

Per ottenere un risultato eccellente, estrai il succo delle **melagrane con uno spremiagrumi a leva o manuale**, facendo attenzione a non premere eccessivamente la membrana bianca interna (l'albedo), che rilascerebbe un sapore amaro.

Ti consigliamo di **raffreddare i bicchieri in freezer** per una decina di minuti prima di iniziare: il drink rimarrà ghiacciato a lungo senza il rischio di annacquarsi rapidamente.

Vuoi sperimentare abbinamenti diversi? Ecco le **migliori varianti** da provare:

Spicy con Ginger Beer: sostituisci l'acqua tonica con della ginger beer o ginger ale per regalare al cocktail una nota piccante e avvolgente.

Profumo di Rosmarino: al posto della menta, utilizza un rametto di rosmarino fresco; battilo leggermente tra le mani prima di inserirlo nel bicchiere per liberare i suoi oli essenziali.

Delicata con Soda o Seltz: se preferisci evitare il retrogusto amaro del chinino presente nella tonica, opta per semplice seltz o acqua gassata ben fredda, aumentando leggermente la dose di sciroppo d'agave.

Nota d'Arancia: aggiungi nello shaker 20-30 ml di succo d'arancia fresca appena spremuto per un gusto più rotondo e agrumato.

Twist Alcolico: per chi desidera una versione alcolica, ti basterà unire 30-40 ml di dry gin nello shaker oppure sostituire l'acqua tonica con del prosecco dry ben freddo.