BEVANDE

Spritz all'arancia e rosmarino

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Lo **spritz all'arancia e rosmarino** è il brindisi per eccellenza delle festività invernali: un calice brillante dal colore ambrato che reinterpreta il re degli aperitivi italiani con un tocco botanico raffinato ed elegante. In questa versione, la freschezza agrumata del succo e della fetta d'arancia si sposa all'effervescenza del prosecco e al profumo balsamico e resinoso del rosmarino fresco, regalando un drink scenografico che sembra fatto apposta per essere immortalato nei video e nelle foto delle feste prima di alzare i bicchieri a mezzanotte.

È il benvenuto ideale da servire ai tuoi ospiti accanto a stuzzichini ricercati come i crostini con crudo e arance

, le splendide bruschette con caprino e melagrana o i golosi tartufini alla mortadella. Se ami allestire buffet finger food ricchi di colore, puoi affiancarlo a sfiziosità calde come le ciambelline di patate e formaggio o le fragranti girelle di sfoglia Pizza-Style. Chi preferisce un'opzione analcolica potrà invece gustare il nostro celebre spritz analcolico ai frutti rossi o l'originale espresso tonico all'arancia. Questo cocktail apre splendidamente cene importanti a base di risotto viola o arrosti sontuosi come l'arista di maiale: bastano due minuti, ghiaccio a volontà e la giusta sequenza di versamento per servire un aperitivo frizzante che sa di festa, allegria e convivialità.

Ingredienti per lo spritz all'arancia e rosmarino

PROSECCO 360 gr

APEROL 240 gr

SUCCO DI ARANCIA 120 gr

SODA seltz o acqua gassata molto fredda -

CUBETTI DI GHIACCIO

Ingredienti per il garnish (decorazione):

ARANCIA BIO 1

RAMETTO DI ROSMARINO 4

MIRTILLI ROSSI freschi o surgelati -

ZUCCHERO SEMOLATO

Preparazione dello spritz all'arancia e rosmarino

1. Prendi i 4 calici. Se desideri un effetto "innevato" e scenografico per le feste, bagna leggermente il bordo di ciascun bicchiere con un po' di succo d'arancia e passalo nello zucchero semolato per creare una bordatura brillante. Spremi le arance, filtra il succo con il colino e tienilo da parte. Taglia l'altra arancia a fettine sottili o a mezze lune che utilizzerai per decorare. Riempi generosamente ogni calice con abbondanti cubetti di ghiaccio fino a 3/4 della capienza. Il ghiaccio abbondante manterrà lo spritz freddo senza diluirlo troppo rapidamente.

2. Versa in ogni bicchiere 60 ml di Aperol (o Campari se ami i gusti decisi) e circa 30 ml di succo fresco d'arancia appena filtrato. Versa delicatamente 90 ml di Prosecco o Spumante ben freddo in ogni calice, cercando di non sgonfiare le bollicine. Completa con

una spruzzata (un top) di soda, seltz o acqua gassata ghiacciatissima.

3 Con un cucchiaio a manico lungo, fai un movimento dal basso verso l'alto, delicatissimo, per miscelare i liquidi senza perdere l'effervescenza. Inserisci in ogni bicchiere una fettina d'arancia, un rametto di rosmarino fresco (puoi batterlo leggermente tra le mani prima di inserirlo per sprigionare gli oli essenziali profumatissimi) e qualche mirtillo rosso per il contrasto cromatico. Porta in tavola i tuoi coloratissimi spritz mentre sono frizzanti e ghiacciati, pronti per essere fotografati e gustati!

Idee alternative

Versione senza glutine: la ricetta è naturalmente priva di glutine; controlla che il bitter o liquore scelto sia certificato e privo di contaminazioni.
Versione senza lattosio: il drink è 100% vegetale e non contiene derivati del latte.
Versione light: sostituisci il bitter tradizionale con succo di arancia rossa fresca spremuta e raddoppia la dose di soda o acqua gassata, riducendo l'apporto alcolico e calorico complessivo.
L'idea vegetariana/vegana: assicurati che il prosecco utilizzato sia certificato vegano (ovvero non chiarificato con albumina o colla di pesce).
L'idea WOW: brucia la cima del rametto di rosmarino con un cannello o un accendino per 2 secondi prima di infilarlo nel calice: sprigionerà una voluta di fumo aromatico e un profumo di bosco incredibile che lascerà tutti senza fiato. Puoi anche inumidire il bordo del bicchiere con succo d'arancia e passarlo nello zucchero dorato per un effetto ghiaccio scintillante.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Trucco per una riuscita sicura: rispetta scrupolosamente l'ordine di composizione nel calice! Riempi prima il bicchiere con abbondante ghiaccio fino all'orlo, versa poi il prosecco, aggiungi il bitter(Aperol, Campari o Select) e completa solo alla fine con lo spruzzo di soda o seltz. Questo permetteagli ingredienti di miscelarsi naturalmente per gravità senza bisogno di mescolare troppo,preservando il perlage delle bollicine.
Lo sfizio in più: prima di mettere il ghiaccio, schiaccia leggermente tra le dita due aghi di rosmarino sul fondo del bicchiere insieme a una scorzetta d'arancia: rilasceranno gli oli essenziali che saliranno verso l'alto a ogni sorso.
L'idea per i bambini: prepara per i più piccoli uno spritz analcolico festivo unendo succo d'arancia bionda fresca, gassosa o ginger ale e decorando con il rametto di rosmarino e una cannuccia colorata.
Idea antispreco: non buttare le bucce delle arance che spremi! Se sono biologiche, usale per preparare dolci o liquori, se non lo sono puoi seccarle per decorare anche i pacchetti di Natale!

Conservazione

Lo spritz all'arancia e rosmarino va preparato e servito istantaneamente. Se lasciato riposare, il ghiaccio si scioglierebbe annacquando il cocktail e il prosecco perderebbe la sua caratteristica frizzantezza. Se devi gestire molti ospiti, prepara in anticipo una caraffa con solo bitter, succo d'arancia e rametti di rosmarino in infusione fredda, aggiungendo prosecco e soda nei singoli calici con ghiaccio solo al momento del brindisi.