

BEVANDE

Spritz analcolico ai frutti rossi

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Lo **spritz analcolico ai frutti rossi** è la risposta moderna e raffinata al classico aperitivo veneziano. In questa versione, la tipica nota amara incontra la dolcezza acidula di lamponi, mirtilli e more, creando un equilibrio di sapori che conquista al primo sorso. È il drink ideale per un pomeriggio assolato, un baby shower o semplicemente per chi desidera una bevanda leggera e rigenerante che sia anche bellissima da vedere.

Per rendere il tuo aperitivo casalingo davvero completo, potresti accompagnare questo drink a dei [croccanti cetrioli ripieni](#) o servire come stuzzichino le nostre [chips di piadine](#). Se ami i sapori fruttati, non perderti anche la versione del [mojito all'anguria](#)

o lasciati ispirare dalla freschezza di questa limonata brasiliana. Preparare lo Spritz analcolico ai frutti rossi è un gioco da ragazzi: con pochi e semplici ingredienti otterrai un cocktail dal colore rubino intenso, capace di trasformare ogni brindisi in un momento di festa.

INGREDIENTI PER LO SPRITZ ANALCOLICO AI FRUTTI ROSSI

FRUTTI ROSSI MISTI 150 gr
SUCCO DI MIRTILLO ROSSO 400 ml
BITTER ROSSO analcolico - 200 ml
ACQUA TONICA 300 ml
ARANCIA 1
MENTA
CUBETTI DI GHIACCIO

PREPARAZIONE DELLO SPRITZ ANALCOLICO AI FRUTTI ROSSI

- 1 Schiaccia delicatamente la metà dei frutti rossi sul fondo di una caraffa capiente usando un pestello, così da estrarre il loro succo fresco e creare la base aromatica del tuo drink. Riempi la caraffa fino all'orlo con tantissimi cubetti di ghiaccio per garantire una temperatura extra fredda e super rinfrescante.





- 2 Versa il succo di mirtillo rosso e il bitter analcolico, che donerà il colore acceso e quella nota piacevolmente amara fondamentale per ricordare il classico aperitivo italiano. Unisci l'acqua tonica ben fredda per dare la parte frizzante, briosa e piacevolmente effervescente alla bevanda.



- 3 Mescola con delicatezza dal basso verso l'alto usando un cucchiaino lungo, così da amalgamare perfettamente tutti i liquidi senza sgasare il drink. Decora aggiungendo nella caraffa i restanti frutti rossi interi, qualche fetta di arancia biologica e dei rametti di menta fresca, che avrai precedentemente strofinato tra le mani per sprigionare tutto il

loro profumo, prima di servire nei calici.



IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: il drink è naturalmente privo di glutine; assicurati solo che il bitter analcolico o lo sciroppo utilizzati siano certificati.

Versione senza lattosio: questa ricetta è al 100% vegetale e non contiene alcun derivato del latte.

Versione light: sostituisci lo sciroppo con un infuso concentrato di frutti rossi fatto in casa (senza zucchero) e utilizza un'acqua tonica "zero calorie".

L'idea vegetariana/vegana: questa bevanda è già perfetta per chi segue uno stile di vita vegano o vegetariano.

L'idea WOW: crea dei cubetti di ghiaccio "fioriti" inserendo un lampone o un mirtillo in ogni scomparto della vaschetta prima di congelare. L'effetto nel bicchiere sarà da vero bar di tendenza.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: per un risultato impeccabile, raffredda i bicchieri in freezer per 10 minuti prima di preparare lo spritz analcolico ai frutti rossi. Gli ingredienti devono essere tutti ghiacciati: lo sbalzo termico manterrà la frizzantezza più a lungo.

Lo sfizio in più: aggiungi un rametto di rosmarino fresco o di menta appena prima di servire. Strofinalo

leggermente tra le dita per liberare gli oli essenziali che si sposteranno divinamente con il profumo dei boschi.

L'idea per i bambini: servi lo Spritz in bicchieri colorati con cannuce di carta e spiedini di caramelle gommosa alla frutta.

Idea antispreco: se hai dei frutti rossi un po' troppo maturi che iniziano a perdere tono, frullali e filtrali per ottenere la base liquida del cocktail invece di usare lo sciroppo confezionato.

CONSERVAZIONE

Lo spritz analcolico ai frutti rossi va consumato immediatamente. Una volta versata l'acqua gassata o la tonica, la bevanda perde velocemente brio e il ghiaccio, sciogliendosi, ne diluirebbe troppo il sapore originale.