ANTIPASTI E SNACK

Spritz

DOSI PER: 1 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COSTO: basso

Lo Spritz è uno dei cocktail più famosi al mondo, appartiene alla categoria sparkling cocktail, ovvero cocktail che hanno come componente principale vini bianchi frizzanti, come il prosecco, champagne o spumante; sparkling significa appunto effervescente, gassato.

Il nome pare derivi dal verbo tedesco sprizen che significa spruzzare o anche allungare il vino con acqua frizzante, questa usanza si diffuse in Trentino e in Friuli - Venezia Giulia, considerata non a caso la patria dello Spritz. Al giorno d'oggi non esiste bar o pub che non abbia in listino questo cocktail da servire con sfiziosi antipasti.

Lo Spritz viene utilizzato tantissimo come pre dinner, quindi come aperitivo e di conseguenza è

diventato simbolo di aggregazione e allegria.

Prova a preparare un altro cocktail celebre: il Cuba Libre!

INGREDIENTI

APEROL 60 ml

VINO BIANCO PROSECCO 90 ml

SODA

CUBETTI DI GHIACCIO

FETTE D'ARANCIA per guarnire - 1

PREPARAZIONE

1 Lo Spritz si prepara direttamente in un calice da vino. Riempite il calice fino all'orlo con il ghiaccio.Versate 60 ml di Aperol.

2 Quindi unite 90 ml di prosecco. Completate con soda fino a riempire totalmente il calice.

3 Mescolate delicatamente, senza far strabordare il liquido, con uno stirrer o un cucchiaino dal manico lungo. Ricavate da un'arancia una fetta, fate un taglio lungo uno spicchio.

4 Adagiate la fetta sul bordo del bicchiere per guarnire. Completate con la cannuccia e servite subito il vostro Spritz.

Consiglio

Il bicchiere non fa il cocktail, quindi anche se non avete a disposizione un calice da vino potrete realizzare lo Spritz seguendo la ricetta ma utilizzando dosi adatte alla capienza del vostro bicchiere: 3 parti di prosecco, 2 parti di Aperol e la soda a completare.