

L'angolo
dei drink

Aperitivi che frizzano

Con succhi di frutta o spremute e con quel tanto di alcol che non guasta, ecco le dissetanti bevande di fine estate dove acqua tonica, acqua brillante e gazzosa sono protagoniste

di Mauro Cominelli



Tonic ginger

Sbucciate 2 cm di **zenzero** fresco, grattugiatelo, trasferitelo in una garzina e strizzate, raccogliendo il succo direttamente nello shaker. Unite 4 bicchierini di **Aperol**, il succo di 1 **arancia** filtrata o 1 dl di succo di arancia pronto al naturale. Aggiungete 5-6 cubetti di ghiaccio, chiudete lo shaker e agitate. Distribuite la bevanda in bicchieri, tipo tumbler, e completate con **acqua tonica** ben fredda. Mescolate con delicatezza e servite.

Vodka fizz

Misurate in una brocca graduata 1 dl di **vodka** e 1 dl di **vermouth dry**. Versate nello shaker il vermouth, la vodka, il succo filtrato di 1 **limone** e 5-6 cubetti di ghiaccio. Chiudete e agitate. Versate il cocktail in 4 bicchieri da long drink. Unite qualche cubetto di ghiaccio e versate **acqua tonica** o **acqua brillante** ben fredda, sufficiente a riempire i tumbler. Decorate con 1 fettina di limone non trattato e, se vi piace, anche con 1 ciliegina da cocktail.



Ananas vivace

Sciogliete nel succo filtrato di 1 **limone** 1 cucchiaino di **zucchero a velo** e versatelo nello shaker. Disponete nello shaker 5-6 cubetti di ghiaccio, 1 bicchierino di liquore **Galliano** o, se non lo trovate, di **limoncello**. Aggiungete 4 bicchierini di **succo di ananas** pronto al naturale, chiudete e agitate. Distribuite i cocktail in alti bicchieri e completate con **gazzosa** o **acqua tonica** fredda. Decorate con fettine di limone e ciliegine da cocktail.



Bellini sbagliato

Tagliate a metà 4 **pesche** gialle mature. Sbucciatele, eliminate i noccioli e tagliatele a pezzi. Centrifugatele, se possedete l'apparecchio, oppure frullatele. Unite al centrifugato o al frullato 2 cucchiaini di **sciroppo di lampone** e mescolate. Lavate 1 pesca, tagliatela in 8 spicchi e infilate gli spicchi in 4 spiedini. Distribuite il composto di pesche e succo di lamponi in 4 bicchieri a calice, colmate con **acqua tonica** o **brillante** e servite con gli spiedini di pesca.

UNO STUZZICHINO SALATO



Pizzette di sfoglia

Ricavate tanti dischetti di 5-6 cm di diametro da 1 confezione di pasta sfoglia pronta già stesa. Bucherellateli e farciteli con salsa di pomodoro ed emmentaler a fettine e con caprino e radicchio a listarelle. Cuocete in forno a 200° per 10 minuti e guarnite le pizzette al pomodoro con fettine di uova sode ed erba cipollina.

LE BIBITE GIUSTE



- 1. Acqua Tonica, Schweppes:** piacevolmente amarognola e molto dissetante (4 bottigliette da 18 ml, a circa 2,60 €)
- 2. Acqua Brillante, Recoaro:** perfetta per i vostri cocktail o da sorseggiare da sola (lattina da 33 ml, a 0,45 €)
- 3. Gazzosa, Lurisia:** dolce al punto giusto e aromatizzata con succo di limone amalfitano (275 ml, a circa 2 €)