

## Apricot cup

### Dosi

5cl di Apricot brandy

1 bottiglia di prosecco

500 g di albicocche

1 mela

### Attrezzature

1 bowl

1 mestolo per bowl

## Preparazione

**1** Versare l'Apricot nella bowl.

**2** Aggiungere le albicocche lavate e tagliate, i pezzi di mela sbucciata e mettere in frigo.

**3** Appena prima di servire, aggiungere il Prosecco freddo e mescolare delicatamente

## Consigli e curiosità

**a)** La base di Apricot e frutta va preparata almeno qualche ora prima di servire la cup in modo tale che la frutta si maceri leggermente ed arricchisca di sapore il composto. Il Prosecco deve essere aggiunto prima del servizio affinché non perda la sua effervescenza.

**b)** Le cup sono particolarmente indicate per i buffet aperitivo e questa, in particolare, per la stagione estiva.

**Cocktail preparato e verificato da Franco Tacconelli**