

Cocktail Caravaggio

Dosi

2cl di centrifugato di cachi

1cl di succo di limone

7cl di spumante secco italiano

Attrezzature

Flute

Cucchiaino tipo stirrer

Preparazione

1. Centrifugare la polpa di cachi
2. Versare il centrifugato nella flute, quindi il succo di limone e colmare con lo spumante ben freddo
3. Rimestare delicatamente e servire

Consigli e curiosità

a) Cocktail appartenente alla categoria degli **sparkling**, adatto come aperitivo ma anche per altri momenti della giornata.

b. Preparazione che ho voluto dedicare al grande pittore rinascimentale di cui, quest'anno ricorre il quattrocentesimo anno della sua morte: Il [Caravaggio](#), ovvero **Michelangelo Merisi**.

Cocktail preparato e verificato da Franco Tacconelli