Cocktail Michelangelo

Dosi

2cl di centrifugato di mela cotogna

1 cl di Maraschino

7 cl di spumante secco italiano

Attrezzature

Una centrifuga

Bicchiere tipo flute

Cucchieino tipo stirrer

Preparazione

- 1. Centrifugare la mela cotogna con qualche cucchiaio di acqua
- 2. Versare il centrifugato nel bicchiere flute e aggiungere il Maraschino
- 3. Colmare con la quantità stabilita di buon spumante secco italiano molto freddo
- 4. Rimestare delicatamente e servire

Consigli e curiosità

a) E' un cocktail adatto come aperitivo ma si può servire anche in altri momenti della giornata

1/2

CucinacoNoi - Enogastronomia e Stile Ricette di cucina, enologia, rubriche...

http://www.cucinaconoi.it

Cocktail preparato e verificato da Franco Tacconelli

2/2