

Cocktail Tintoretto

Dosi

3cl di succo di melograno

7cl di spumante secco italiano

Attrezzature

bicchiere tipi flute

cucchiaino tipo stirrer

centrifuga

Preparazione

1. Centrifugare i chicchi di melograno
2. Filtrare il succo
3. Versare il succo nella fluta
4. Colmare con lo spumante ben freddo
5. Mescolare delicatamente

Consigli e curiosità

- a) E' un cocktail aperitivo, gradevole, moderatamente alcolico, adatto anche per tutte le ore della giornata
- b) Il succo di melograno si può ottenere anche utilizzando un passa pomodoro

Cocktail preparato e verificato da Franco Tacconelli