

Cocktail Tiziano

Dosi

3cl di succo di uva fragola

7cl di spumante secco italiano

Attrezzature

Bicchiere flûte

Passapomodoro

Cucchiaino tipo muddler o stirrer

Preparazione

1. Lavare, spremere l'uva con un passapomodoro o schiacciapatate
2. filtrare il succo in una caraffa di vetro e metterlo in frigo per circa un'ora
3. Al momento del servizio, versare il succo nella flûte, e colmare con lo spumante freddo
4. Mescolare delicatamente e servire

Consigli e curiosità

a) E' un cocktail molto gradevole e di sicuro effetto, adatto come aperitivo ma anche durante le diverse occasioni della giornata

Cocktail preparato e verificato da Franco Tacconelli