

Libris .RO

Respect pentru oameni și cărți

Sandrine Houdré-Grégoire - Régis Celabe
Fotografii de Fabrice Besse

ȘPRIT

25 DE REȚETE

DE ȘPRIT
ȘI ALTE COCKTAILURI ITALIENE



Cuprins

Șpriturile

Dolce Șpriț	10
Bitter Șpriț	12
Rosie Șpriț	14
Dirty Șpriț	16
Șpriț Clasic.....	18
Bloody Șpriț	20
Mojitò Șpriț	22
French Șpriț	24

Lady Frozen Șpriț	26
Estate Șpriț	28
Spritacchio	30
Vep Șpriț	32
Suzie Șpriț.....	34
Bunny Șpriț	36
Cucumby Șpriț	38
Frumoasa Șprițului	40

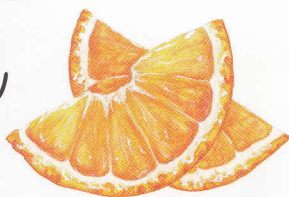
Clasice ITALIENĚ

Stromboli.....	42
Americano	44
Tampico	46
Garibaldi	48
Negroni	50
Tiziano	52
Amaretto sour	54

Soft ITALIENĚ

San Italia	56
Détox italian	58
Dolce Moka	60

DOLCE Șpritz



PENTRU 1 PAHAR

120 ml vin alb acidulat (de tip prosecco)

60 ml Aperol

30 ml apă minerală (de tip Perrier®)

1/2 felie de portocală

Turnați vin acidulat și Aperol într-un pahar umplut cu gheață, apoi adăugați apa minerală și jumăta-tea de felie de portocală.

Libris.ro

Respect pentru oameni și cărți





BITTER Șpritz



PENTRU 1 PAHAR

- 1/2 felie de portocală
- 120 ml vin alb acidulat (de tip prosecco)
- 60 ml Campari
- 30 ml apă minerală (de tip Perrier®)
- 1 strop de bitter (de tip Bitter Peychaud's)

Puneți jumătatea de felie de portocală într-un pahar de vin umplut cu gheață, apoi turnați vinul acidulat, Campari, apa minerală și bitterul.



Libris .RO

Respect pentru oameni și cărți



ROȘIE Șpritz

PENTRU 1 PAHAR

- 100 ml vin italian roze, infuzat cu boboci de trandafir
- 30 ml suc proaspăt de grepfrut
- 100 ml vin alb italian acidulat (de tip prosecco)
- 40 ml limonadă
- 1 coajă de grepfrut pentru decor

Turnați vinul roze, sucul de grepfrut, vinul acidulat și limonada într-un pahar umplut cu gheață. Amestecați și adăugați coaja de grepfrut pentru decor.

Pont: pentru a prepara infuzia, puneți între 15 și 20 de boboci de trandafir într-o sticlă cu vin roze și lăsați la rece aproximativ 24 de ore.

Libris RO

Respect pentru oamenii si carti

