

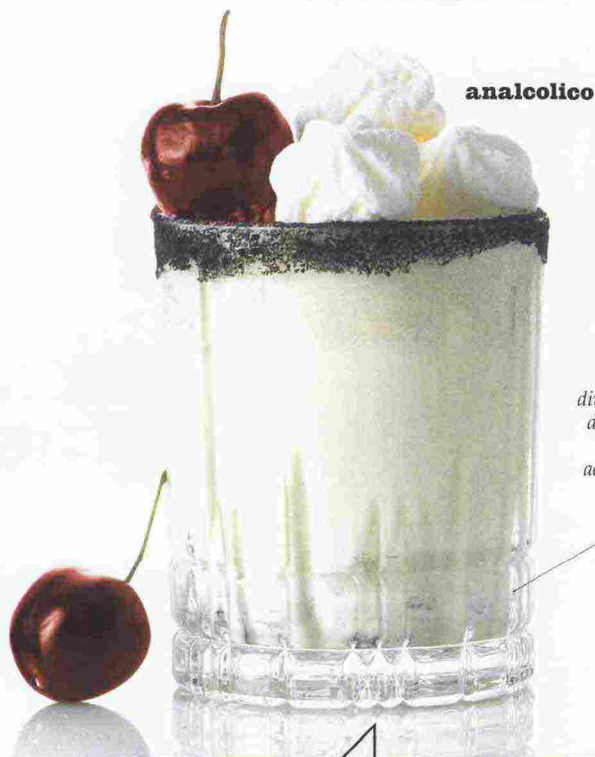
LA CUCINA  
ITALIANA

su di giri

# Rosso ciliegia

SODE, DOLCI O ACIDULE, IMMERSE IN UNA COPPA DI CHAMPAGNE O AVVOLTE NELLA **MORBIDEZZA** DI UN GELATO, LE PROTAGONISTE DEL MESE SONO PIÙ TENTATRICI CHE MAI

COCKTAIL DRINKABLE BEREBENE OVUNQUE TESTI ANGELA ODONE  
FOTO RICCARDO LETTIERI STYLING BEATRICE PRADA



analcolico

**AL DESSERT**  
diventa un originale  
dolce al cucchiaino,  
magari per  
accompagnare una  
macedonia.

## SMERALDA

### Ingredienti per 1 cocktail

3 cl succo di lime – 3 cl latte – 6 meringhe piccole  
2 ciliegie – gelato alla vaniglia  
polvere di liquirizia o di carbone vegetale – lime

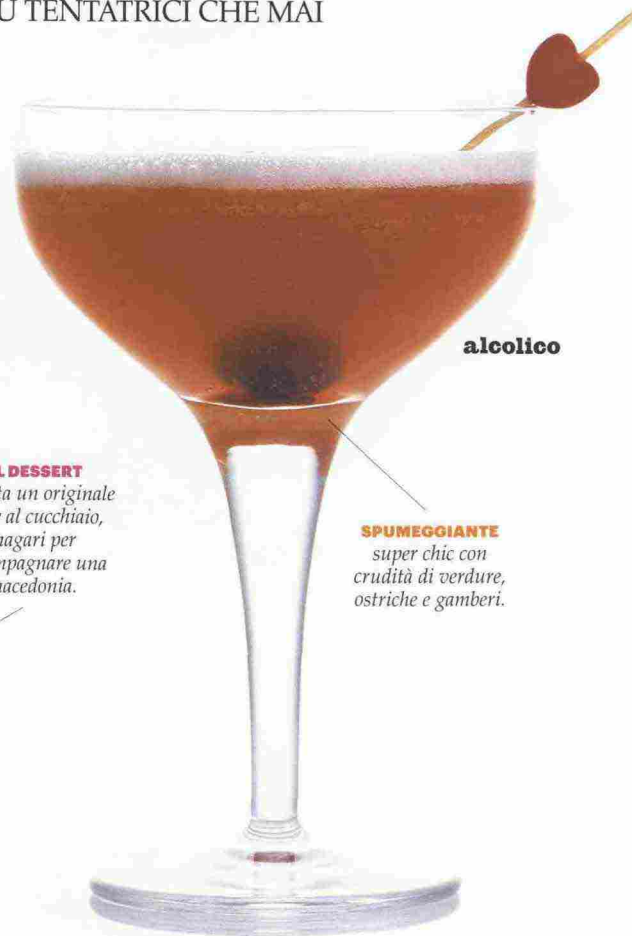
Distribuite in un piattino della polvere di liquirizia o di carbone vegetale. Inumidite il bordo di un bicchiere tipo tumbler passandovi una fettina di lime, capovolgetelo nel piattino con la liquirizia in modo che la polvere aderisca al bordo decorandolo. Raccogliete il gelato nel bicchiere del frullatore con il succo di lime, il latte e 3 meringhe: frullate fino a ottenere un composto omogeneo. Versatelo nel tumbler e completate con le ciliegie e le meringhe rimaste.

❖ Questi drink sono stati preparati,  
assaggiati e fotografati per  
voi nella nostra cucina il 14 marzo

LO STILE IN TAVOLA  
Bicchiere tipo tumbler RGMania.

### il profilo sapore

**DOLCE CREMOSO**  
**SECCO AGRUMATO**



alcolico

**SPUMEGGIANTE**  
super chic con  
crudità di verdure,  
ostriche e gamberi.

## FRENCH KISS

### Ingredienti per 1 cocktail

6 cl Champagne Deutz Brut Rosé  
3 cl vodka Russian Standard  
1,5 cl Sangue Morlacco Luxardo – 1,5 cl succo di limone  
1 amarena sciroppata Fabbri – ghiaccio

Raffreddate una coppa con qualche cubetto di ghiaccio oppure mettetela in freezer per 5-10'. Infilate su uno stecchino l'amarena sciroppata. Raccogliete nello shaker 5-6 cubetti di ghiaccio, versatevi tutti gli altri ingredienti, tranne lo Champagne, e shakerate. Eliminate il ghiaccio dalla coppa e filtratevi il cocktail. Colmate la coppa con lo Champagne e decorate con lo stecchino con l'amarena.

Giugno 2017

36

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.