

Agretto alla grappa

Gli agrumi sono una fonte di vitamine e di antiossidanti indispensabili per affrontare al meglio le giornate di studio e lavoro, ma i preziosi elementi che possono fornire scompaiono se il succo viene conservato. Per questo nulla e' piu' indicato per una spremuta che questo strumento, facile da usare per preparare in pochi istanti un succo freschissimo e profumato.



Tempo preparazione:

5 minuti

Tempo di cottura:

0 minuti

Dosatura:

Per 6 persone



Elenco ingredienti

800 g di mandarini

2 dl di acqua tonica

60 g di zucchero di canna

1/2 dl di grappa secca

3 baccelli di vaniglia



Istruzioni per la preparazione

1. Lava bene la frutta e poi spremine il succo alla velocita' 3.
2. Prepara 6 bicchieri a fondo largo (tumbler), con dentro lo zucchero.
3. Distribuisci equamente il succo nei bicchieri, aggiungi la grappa e completa con l'acqua tonica e mezzo baccello di vaniglia.
4. Mescola e servi con cubetti di ghiaccio.

Suggerimenti

Oltre all'ideale completamento di una buona colazione mattutina, la spremuta di agrumi sara' un ottimo ingrediente per cocktail alcolici e decisi. L'agretto alla grappa e' un aperitivo dal sapore e dal profumo delizioso, ma aumentando le dosi di alcool sara' un perfetto after dinner.