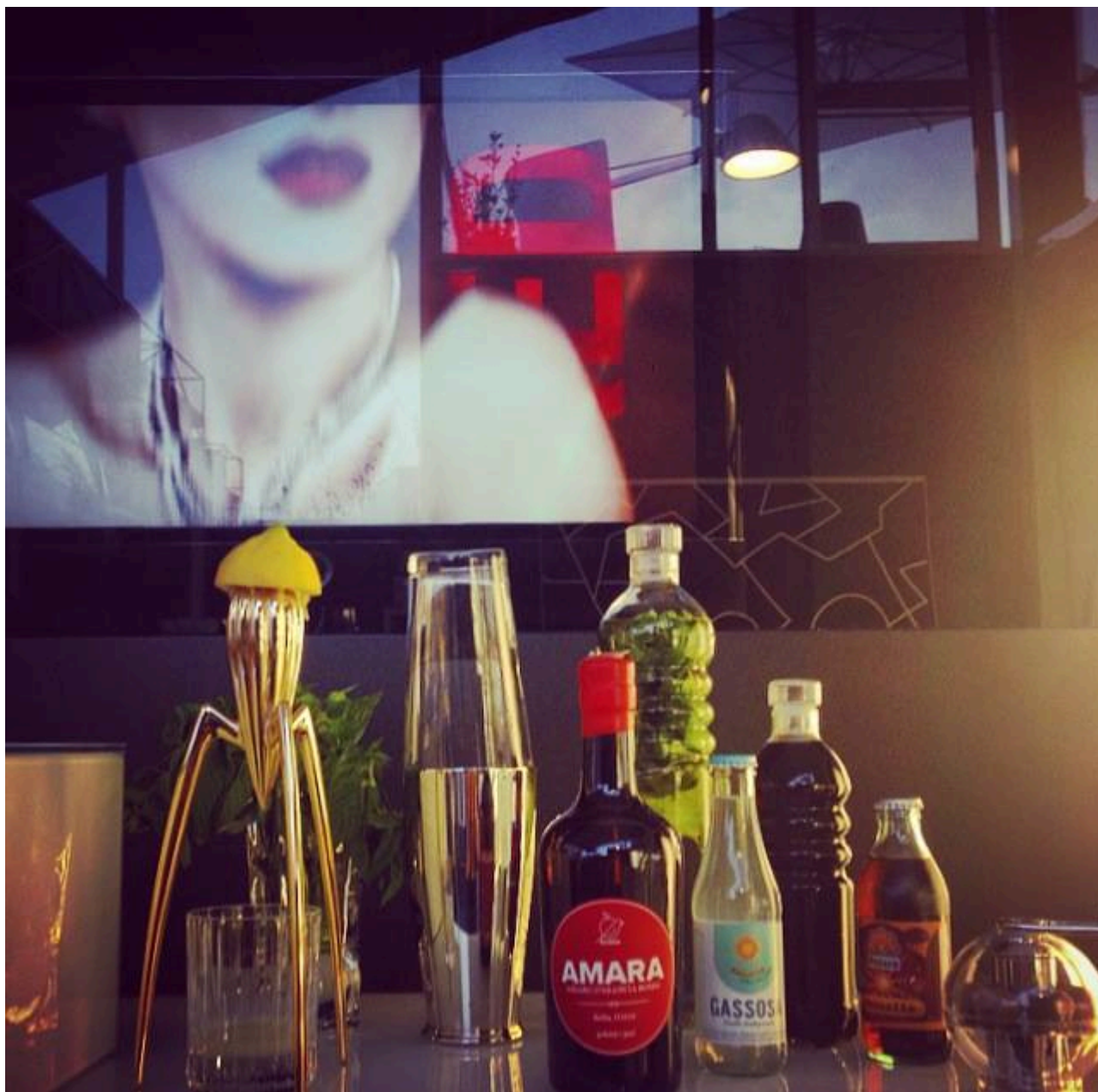


Elisir DolceAmaro di Sicilia: il cocktail del sole

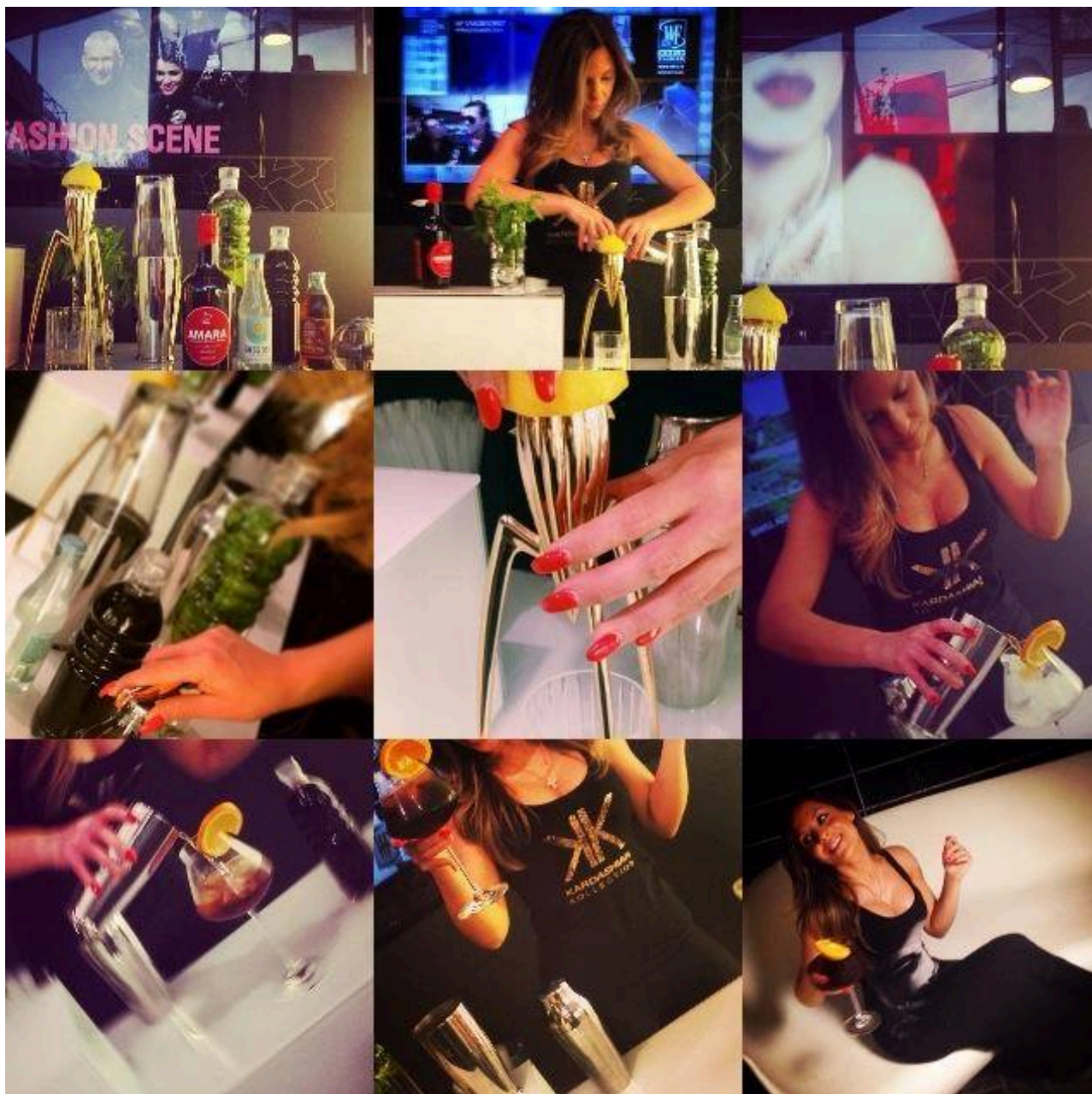


Elisir DolceAmaro di Sicilia

Vi proponiamo qui di seguito la ricetta di Laura Scollo di un cocktail siciliano.

Caro elisir! sei mio! Sì tutto mio...Com'esser dée possente la tua virtù se, non bevuto ancora, di tanta gioia già mi colmi il petto! Ma perché mai l'effetto non ne poss'io vedere prima che un giorno intier non sia trascorso? Bevasi. Oh, buono! oh, caro! Un altro sorso. Oh, qual di vena in vena dolce calor mi scorre!... Ah! forse anch'essa...Forse

la fiamma stessa incomincia a sentir...Certo la sente...me l'annunzia la gioia e l'appetito che in me si risvegliò tutto in un tratto.



Elisir DolceAmaro di Sicilia, le fasi di preparazione

Elisir DolceAmaro di Sicilia

Ricetta di Laura Scollo



Ingredienti per 2 persone

- 50ml di "Amara", digestivo all'arancia amara rossa dell'Etna
- 50 ml di estratto di carciofo spinoso di Menfi
- 100ml di acqua fredda leggermente gassata aromatizzata alla mentuccia
- 150ml di Chinotto modicano
- 150 ml di gassosa etnea
- 2 limoni di Sicilia
- 1 arancia amara
- ghiaccio

Preparazione

Lavate la mentuccia fresca e incorporatela in una bottiglia di acqua leggermente gassata. Lasciate in infusione due ore avendo cura di riporre in frigo la bottiglia. Tagliate un limone in nove parti. Spremete l'altro limone e, dopo averlo privato dei semi, versate il succo e i pezzetti precedentemente tagliati in un agitatore Boston. Aggiungete il chinotto, la gassosa, l'estratto di carciofo e il digestivo "Amara". Agitate il tutto qualche secondo. Prendete due bicchieri, l'ideale sarebbe utilizzare due calici degustazione Gran Cru, e versatevi dentro del ghiaccio. Tagliate due fette d'arancia amara e decorate i bicchieri. Versatevi dentro il contenuto del Boston in parti uguali. Aggiungete l'acqua gassata aromatizzata alla mentuccia. Mescolate. Servite il Cocktail.

Accompagnatelo con delle olive verdi piccanti, pistacchi di Bronte, mandorle pizzute di Avola tostate e capperi di Pantelleria.