



Fish & chic
(gli conti e di crudi)

Picnic mania
(tanti stivali di solo panino)

Ice drink
(cocktail da spiaggia)

SUMMER FOOD

AGORA DI MAURA RAOLELLI

www.annalanga.it

1/2012

TUTTIFRUTTI

Bellini

Ingredienti

Mettete in una flûte 5 cl di polpa di pesca bianca schiacciata, non frullata, e aggiungete 10 cl di prosecco freddissimo. Questa è la versione originale, che a volte viene "colorata" di rosa con qualche goccia di succo di lampone. Una variante: frullate mezza pesca bianca con 2 lamponi e un goccio di prosecco, poi agitate nello shaker con 4 decimi di nettare di pesca e 6 decimi di prosecco e ghiaccio, in modo da ottenere un composto cremoso.



Revel

Ingredienti

Mettete in uno shaker 2 decimi di Old Tom Gin (un po' più dolce del normale gin), 2 decimi di nettare di frutti di bosco, 2 decimi di nettare di mango e 2 decimi di liquore Pimm's. Shakerate con ghiaccio e versate 2 decimi di soda; decorate con frutta. Per una versione più soft, potete dimezzare il quantitativo di liquori e aumentare i nettari di frutta, servendo in grandi tumbler e aggiungendo abbondante ghiaccio e una maggior quantità di soda.



SBAGLIANDO S'IMPARA

«Il Negroni sbagliato è stato un errore fortunato», dice Francesco Pierluigi, barman del Park Hyatt di Milano. E soprattutto ha insegnato che i cocktail possono diventare più leggeri. «Per esempio, ricorrendo ai liquori analcolici (triple sec e mojito); di Castagner è in commercio un distillato con la gradazione alcolica dimezzata». E poi, ovunque frutta, e tutti i cocktail si possono allungare con soda, ginger ale, tonica, ginger beer.



1. Birra analcolica, **Moretti**. 2. Rosolio, da servire freddo, anche per i cocktail, **Distilleria Bottega**. 3. Bicchieri, in tanti colori, **IVV**. 4. Calice color bottiglia, **Bitossi**. 5. Max Rosé, primo metodo classico rosé d'Italia, nato nel 1962, **Berlucchi**. 6. Edizione limitata, con l'etichetta artistica di Ugo Nespolo ispirata a quella di Leonetto Cappiello del 1921, **Campari**. 7. Tè verde alla fragola e lemongrass, rinfrescante, **Pompadour**. 8. Succhi di banana e pomodoro tutti naturali, **Amita**. 9. Set per acqua e vino, **Ichendorf Corrado Corradi**. 10. Nuovi tumbler, **IVV**. 11. Piccoli frutti di bosco, **Sant'Orsola**.

Maesi - Foto e ricette dai due cocktail, Francesco Pierluigi