

Mimosa cocktail: la ricetta originale con champagne e succo d'arancia



di Rina Zamarra | 29 gen 2019

Il Mimosa cocktail è perfetto per i momenti speciali e ha un bel colore giallo-arancio che ricorda il fiore a cui deve il suo nome: preparalo con arance e champagne.



Pixabay

Il **Mimosa cocktail** fa la sua bella figura in qualsiasi occasione. Puoi prepararlo come aperitivo di benvenuto di una festa, come cocktail prima di una cena di San Valentino, come brindisi con le amiche per l'8 marzo o come bevanda da proporre durante un brunch in perfetto stile anglosassone.

In realtà, il Mimosa è **uno dei cocktail più famosi del mondo** e ha dei natali piuttosto curiosi. Due barman di due città diverse diedero vita al cocktail più o meno nello stesso periodo. Il primo era un barman londinese e creò il Buck's Fizz nel 1921 mescolando insieme arancia, champagne e liquore all'arancia. Il secondo barman era parigino e creò il Mimosa vero e proprio nel 1925 mescolando insieme champagne e succo d'arancia. Insomma, due cocktail molto simili che condividono il bel colore arancione.

La ricetta del Mimosa cocktail

La nostra ricetta del Mimosa cocktail è quella originale con lo champagne. Se vuoi spendere un po' meno, puoi sostituire le bollicine francesi con un buon prosecco italiano o con uno spumante brut.

Per aggiungere un tocco in più usa la **granatina**. È un piccolo trucco che serve per rendere più intenso il colore arancione e per aumentare il grado alcolico del tuo cocktail. Una volta pronto, dovrai berlo subito accompagnato con stuzzichini come crostini, tartine o spiedini con dadini di formaggio e salumi.

Allora, segnati la ricetta del Mimosa cocktail e preparalo come aperitivo alla prossima occasione speciale! Ricordati di conservare lo champagne o lo spumante in frigorifero prima di utilizzarlo per preparare il tuo cocktail.

Informazioni

Difficoltà

Facile

Categoria

Cocktail e bevande

Preparazione

10 minuti

Tempo totale

10 minuti

Dosi

2 persone

Ingredienti

PER IL COCKTAIL

Champagne

150 ml

Succo d'arancia

150 ml

PER DECORARE

Arancia

1

Preparazione

1. Spremi l'arancia con uno spremiagrumi e filtra il succo per eliminare semi e impurità.
2. Prendi due flûte e versa in ciascuno 75 ml del tuo succo d'arancia.
3. Aggiungi in ciascun flûte 75 ml di champagne freddo e mescola.
4. Taglia l'arancia a fettine e ricava una mezzaluna. Incidi la fettina e incastrala bene sull'orlo del bicchiere.
5. Servi subito il tuo Mimosa cocktail.

Vota la ricetta



