

Come fare il Prosecco: il cocktail più un voga dell'estate 2019



di Rina Zamorra - 29/07/2019 14:28

Il Prosecco è il cocktail fresco e dissetante da preparare agli amici questa estate: si tratta di una granatina al prosecco, con la scorza e il succo di limone.



iStock Photo

Il **Prosecco** è in assoluto il cocktail che va per la maggiore in questa calda estate 2019. Ma di cosa si tratta? Di una sorta di **granatina al prosecco**, che pare sia comparsa per la prima volta nel menu dell'Hotel Brooklyn Bridge di New York. Il Prosecco è stato proposto ufficialmente nel 2018 e la sua avanzata nella classifica dei cocktail più graditi del periodo estivo è stata lenta, ma inesorabile.

Nel menu dell'Hotel sono incluse due versioni, tra cui il Prosecco Fiore con fiori di sambuco, lavanda e agrumi e il Prosecco Frutta con more e pesche. Noi ti proponiamo la versione base da fare in casa. Niente fiori o frutta, ma semplice **scorza di limone** e una intera bottiglia di prosecco. A te spetta il compito di scegliere le bollicine che preferisci e di procurarti una teglia dai bordi alti che possa entrare nel tuo freezer.

Prima di servire il Prosecco, infatti, dovrai tenerlo nel congelatore. Allora, organizza una festa o un aperitivo in terrazza e proponi ai tuoi amici un calice di Prosecco.

Informazioni

Difficoltà

Facile

Categoria

Cocktail e bevande

Cottura

10 minuti

Dosi

6/8 persone

Metodo di cottura

In tegame

Preparazione

15 minuti

Tempo totale

25 minuti

Ingredienti

Prosecco

1 bottiglia

Acqua

470 ml

Zucchero

200 gr

Limone

1

Preparazione

1. Inizia preparando lo sciroppo di zucchero. Versa acqua e zucchero in una pentola e fai andare a fuoco basso.
2. Spegni il fornello quando lo zucchero si sarà sciolto completamente.
3. Togli lo sciroppo dal fornello e fai raffreddare.
4. Prendi una teglia dai bordi alti e versa l'intera bottiglia di prosecco, lo sciroppo, il succo e la scorza di limone.
5. Mescola e metti in frigorifero per circa 3 ore.
6. Trascorse le 3 ore, gratta la superficie della granita con una forchetta per renderla meno compatta. Dopodiché rimetti in freezer per altre 3 ore.
7. Al momento di brindare, versa il Prosecco nei flûte e servi.

Froseecco: la versione semplificata

Se non vuoi seguire tutta la procedura per preparare la granita, puoi optare per una versione con i **cubetti al prosecco**. Prendi un classico stampo per cubetti di ghiaccio e riempilo con il prosecco. Metti in congelatore fino a quando non saranno pronti.

Per preparare il Froseecco ti servono 6 cubetti di ghiaccio, 30 ml di succo di limone e 30 ml di prosecco. Versa tutto in un blender (frullatore) e aziona fino a ottenere un cocktail dalla consistenza di una granatina. Aggiungi un altro po' di prosecco freddo e servi.

Vota la ricetta

