

# COCKTAIL AL GROPPELLO



## Ingredienti per un bicchiere:

- 100 ml di Groppello di Revò
- 40 g di frutti di bosco
- 1 cucchiaino colmo di zucchero
- 20 ml di acqua tonica
- Ghiaccio a cubetti

### **Per decorare:**

- Foglie di menta
- Frutti di bosco freschi
- Stecchi di legno



# COCKTAIL AL GROPPELLO



## Procedimento:

In un pentolino spadella i frutti di bosco assieme allo zucchero e passati circa 6 minuti spegni la fiamma e passa la frutta ammorbidita in un passaverdure oppure frullala e setacciala il composto in un colino per ottenere una purea piuttosto liscia. Falla raffreddare in frigorifero.



# COCKTAIL AL GROPPELLO



## Procedimento:

Quando sarà il momento di assemblare il cocktail versa la purea sul fondo del bicchiere, aggiungi il ghiaccio e il Groppello e mescola molto bene con un cucchiaino per amalgamare la purea con il vino. Colma con la tonica e decora con un mini spiedino di frutti di bosco e delle foglioline di menta.

