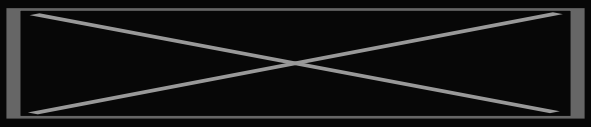
Rosso e Ambra, il cocktail Sanbittèr per la festa della Mamma

rosso-e-ambra-per-la-festa-della-mamma-per-invio-aeebe205

Per la Festa della Mamma Sanbittèr propone un nuovo e sfizioso cocktail, Rosso e Ambra, a cui abbinare un crumble di mele agrodolce. La proposta è stata realizzata nell'ambito del progetto di videoricette Sanbittèr "L'arte dell'aperitivo" che da aprile e per tutta l'estate porterà il rito dell'aperitivo nelle case italiane.



Il cocktail Rosso e Ambra

Ingredienti

- 10 cl Sanbittèr Emozioni di Frutta al Pompelmo
- 5cl Sanpellegrino Aranciata Amara
- 2 Fragole
- Zucchero di canna
- Succo di ½ limone
- Ghiaccio

Preparazione

Mettere due fragole tagliate a metà direttamente nel bicchiere, aggiungere due cucchiaini di zucchero di canna e pestare con un muddler. Versare il succo di mezzo limone, riempire di ghiaccio tritato e versare 10cl di Sanbittèr Emozioni di Frutta al Pompelmo. Mescolare dal basso verso l'alto delicatamente e ultimare versando aranciata amara Sanpellegrino.

Il crumble di mele in agrodolce

Ingredienti per 4 persone

- 2 mele
- 50g di pancetta affumicata
- 1 cucchiaio di miele
- 1 cucchiaio di uva sultanina
- 2 biscotti

Preparazione

Spelare le mele, levare il torsolo e tagliare a dadini. Mettere la pancetta in una padella antiaderente. Rosolare. Aggiungere la mela a cubetti, il miele, le uvette e continuare la cottura. Versare il composto ancora caldo nei bicchierini. Terminare ogni coppetta con i biscotti sbriciolati.