

Cocktail melagrana

Il **cocktail melagrana** è una semplicissima bevanda a base di spumante brut e melagrana. Si prepara fra la fine dell'estate e l'inizio dell'autunno, quando le melagrane sono di stagione.

Il **cocktail melagrana** è da gustarsi molto freddo, ma senza ghiaccio. Tenere il vino e la melagrana in frigorifero fino al momento di preparare e servire il cocktail.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **90Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **15 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**

INGREDIENTI

- 1 melagrana
- 400 ml di spumante brut

PREPARAZIONE

- Aprire la melagrana incidendo appena la buccia con un coltello a lama corta ed appuntita per formare quattro spicchi. Rimuovere le due calotte ed aprirla con un movimento deciso.
- Radunare tutti i semi rossi in una ciotola scartando le parti gialle e quelli biancastri o tendenti al marrone.
- Mettere un colino a maglie fini appoggiato su una ciotola e versarvi i semi, tenendone da parte 1 cucchiaino a porzione per decorare.
- Pestare i semi con un cucchiaino nel colino per ricavarne il liquido, che finirà nella ciotola sottostante.
- Versare lo spumante ghiacciato in una piccola caraffa graduata, unire il succo della melagrana e mescolare.
- Mettere nei bicchieri i semi di melagrana tenuti da parte e versare lo spumante.
- Servire immediatamente.

STAGIONE

Ottobre, novembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Attrezzi necessari:

- un coltello a lama corta ed appuntita
- colino a maglie fini
- un cucchiaino
- caraffa graduata

Altri accorgimenti:

- il bicchiere ideale per servire questi cocktail è il calice, come quello nella foto;
- il cocktail va preparato al momento e bevuto subito, ben freddo.

