



Spritz Refrescante de Limoncello e Hortelã

Ingredientes (para 3 pessoas):

300 ml de Espumante Prosecco DOC Branco Sperone (bem gelado)

90 ml de Licor de limão (Limoncello)

150 ml de Água tônica (bem gelada)

1 Limão-siciliano (para rodelas e suco, opcional)

9-12 folhas frescas de Hortelã

Gelo a gosto

Modo de Preparo:

Em uma coqueteleira, adicione o licor de limão e as folhas de hortelã (cerca de 3-4 folhas por porção).

Com um macerador (ou a parte de trás de uma colher), pressione suavemente as folhas de hortelã para liberar seus aromas.

Encha a coqueteleira com bastante gelo.

Despeje o Espumante Prosecco gelado e a água tônica gelada na coqueteleira.

Mexa delicadamente com uma colher longa por cerca de 10 a 15 segundos para misturar bem, sem perder o gás das bebidas.

Em taças de vinho ou copos altos, coloque algumas rodelas de limão-siciliano e adicione mais gelo.

Coe a mistura da coqueteleira sobre o gelo nas taças.

Decore cada taça com um ramo fresco de hortelã e uma rodelas de limão-siciliano.

Sirva imediatamente.

Preparo

menos de 15 minutos

Cozimento

Não aplicável

Serve

Serve 3 pessoas

Dieta

Sem glúten, Sem laticínios, Sem nozes

Dica

Para um toque mais cítrico, adicione um pouco de suco de limão-siciliano fresco na coqueteleira antes de misturar. Se preferir menos amargor, substitua a água tônica por água com gás ou soda limonada.