

## 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 rodela 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 rodela 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 rodela 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.*