

DRINKS.

Aperol Spritz



Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- 6 cl Prosecco
- 4 cl Aperol
- 2 glaçons
- 1 tranche d'orange
- 1 trait d'eau minérale

Préparation

1. Remplir le verre de glaçons.
2. Verser l'Aperol, l'eau minérale et le Prosecco, remuer brièvement.
3. Ajouter la tranche d'orange dans le verre.



Description

Les Spritz ou "Veneziano" sont des boissons mixtes à base de vin blanc mousseux (souvent du Prosecco), d'eau minérale et d'un spiritueux, généralement servies sur des glaçons avec une tranche de citron ou d'orange. La variante Spritz la plus connue est probablement le Spritz Aperol, préparé avec la liqueur amère fruitée italienne infusée avec de la rhubarbe, de l'écorce de quinquina, de la gentiane jaune, des oranges amères et des herbes aromatiques, entre autres. Dans son pays d'origine, l'apéritif fait depuis longtemps partie intégrante de la culture des bars et est particulièrement apprécié en fin de journée. La recette est née dans les années 1950 et a été rendue célèbre dans le monde entier dans les années 2000, grâce aux efforts de marketing du Gruppo Campari. C'est précisément parce que sa préparation est si simple que ce cocktail jouit d'une grande popularité.