



**Ricetta N. RE001799**

**Registrata in data 13 Set 2017 alle ore 12:10**

**da ANTONIO BOCCIA**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Matì

Categoria pre-dinner, ottimo per aperitivi a base di ittici mantecati con una certa sapidità. Ottimo anche su antipasti mediterranei, dato la sua nota floreale ma leggermente acidula, piccola nota bitter sul finale.

Tempo di preparazione: 5 minuti

### Ingredienti per 1 persona

4 cl Vino Bianco secco (in questo caso si è usato una Falanghina)  
4 cl China (si può utilizzare una semplice china commerciale)  
Soda al Cranberry (precedentemente preparata in un sifone)  
n. 1 fettina di arancia disidratata

### Prodotti utilizzati

Falanghina Villa Raiano  
China Pisanti  
Succo di Cranberry fresco e poi sodato con CO2 in un sifone

### Strumenti di cottura

Tumbler basso, barspoon, sifone, pinze da cocktail

### Preparazione

Prendere il Tumbler basso precedentemente raffreddato, cambiare il ghiaccio e colmarlo con il suddetto, versare i 4 cl di vino bianco ed i 4 cl China, mescolare per bene dal basso verso l'alto, e colmare il bicchiere con la soda al Cranberry, ed in fine decorare con una fettina d'arancia disidratata.