

Aperitivo a base di champagne e arancia con rosmarino



Stappiamo lo champagne!

Quest'anno brindiamo ai passati 365 giorni con una bevanda molto speciale - salute!

Un buon champagne è già di per sé qualcosa di spettacolare. Chi vuole qualcosa di un po' più stravagante quest'anno, può arricchire la nobile bevanda con la nostra aggiunta creativa: sciroppo al rosmarino e all'arancia!

In sintonia con la stagione, abbiamo utilizzato l'arancia rossa, ma lo sciroppo funziona anche se preparato con altre varietà.

Fun fact: lo sapevate che il colore rosso scuro dell'arancia rossa è causato da forti escursioni termiche? Per questo motivo questo tipo di arance viene coltivato principalmente in Sicilia, dove si riscontrano notevoli differenze di temperatura tra il giorno e la notte.

- 10 g di rosmarino fresco
- 200 ml di arance rosse o bionde, senza polpa
- 175 g di zucchero
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 5 g di zenzero fresco, grattugiato
- 1 presa di chiodi di garofano in polvere

Inoltre

- 1 bottiglia di champagne ad es. Colligny brut Champagne AOC
- Rosmarino per la decorazione, a scelta

1. Lavare, asciugare e pestare leggermente i rametti di rosmarino in un mortaio (possono anche essere tritati in modo grossolano).
2. Mettere tutti gli ingredienti per lo sciroppo, tranne il rosmarino, in una casseruola e portare a ebollizione, quindi ridurre la temperatura e cuocere a fuoco medio per 10 minuti. Dopo 5 minuti aggiungere il rosmarino.
3. Filtrare lo sciroppo, attraverso un setaccio, in un contenitore pulito e chiudere immediatamente. Lasciare raffreddare.
4. A seconda della dolcezza desiderata, versare da 2 a 3 cucchiaini di sciroppo in un bicchiere pieno di ghiaccio e riempire con 1 dl di champagne raffreddato.
5. Se lo si desidera, aggiungere come decorazione un rametto di rosmarino in ogni bicchiere.

Tempo di preparazione: circa 20 minuti (senza raffreddamento)

grazie allo zucchero, lo sciroppo può essere conservato a lungo. Per la sua conservazione, è importante utilizzare vasetti puliti o ancora meglio sterilizzati. Una volta aperto il vasetto, è meglio conservare lo sciroppo in frigorifero.