

DRINK CON PROSECCO

# La ricetta originale del cocktail Bellini

Una delle più rinomate invenzioni di Giuseppe Cipriani senior fu senza dubbio il cocktail Bellini.



Difficoltà  
Facile



Preparazione  
10 minuti



Dosi  
1 drinks

## INGREDIENTI

- 1/4 Purea di pesche bianche
- 3/4 Prosecco

## COME SI FA L'APERITIVO BELLINI? ECCO LA PREPARAZIONE ORIGINALE

La vera magia della preparazione di questa ricetta la fanno gli ingredienti di cui è possibile trovare alcune specifiche nel paragrafo sottostante. Scelti e acquistati pesche e Prosecco si può procedere con la preparazione del Bellini fatto in casa secondo la ricetta originale.

La procedura è molto semplice, con un piccolo accorgimento per la preparazione del purea di pesca.

- 1 Preparare il succo di pesca schiacciando i frutti con tutta la buccia in un imbuto cinese o con uno schiacciapatate. Si può usare anche una centrifuga, ma mai un mixer perché altrimenti il succo si mescola all'aria.
- 2 Unire secondo le proporzioni il vino per il Bellini al succo di pesca (ad esempio: 5 cl di succo e 15 cl di Prosecco) e mescolare.



È consigliato consumare la bevanda fresca in giornata. Il periodo migliore per prepararlo è quello estivo per la colorazione che prendono le pesche nei mesi di luglio e agosto: in questi mesi il drink sarà caratterizzato dal classico rosa.