

BELLINI 9

Ingredienti per una persona:

- 2/3 di vino spumante brut
- 1/3 di succo di pesca bianca

Si prepara prima la pesca, sbucciata e tagliata a spicchi, mettendola a frullare (o a centrifugare) nel miscelatore elettrico assieme a un cucchiaino di ghiaccio tritato e un po' del medesimo spumante per rendere il succo sufficientemente cremoso.

Quindi, sempre per primo, va versato lo spumante nella flute (o nel calice) ben freddo, poi si aggiunge il succo di pesche versandolo piano piano (versando in ordine inverso i due ingredienti, la fuoriuscita dal bicchiere sarà inevitabile a causa della effervescenza dello spumante).