

NEUENSCHWANDER
N

LIMONCELLO SPRITZ



Amore per la tradizione.

RECETTE POUR 8 PERSONNES, TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN
DIFFICULTÉ : SIMPLE

LIMONCELLO SPRITZ

Avec sa couleur jaune estivale et son parfum frais, le Limoncello Spritz convient parfaitement à la saison chaude. Cette liqueur typiquement italienne à base de citron est produite dans le golfe de Naples, le long de la côte amalfitaine et en Sicile.

Ingrédients

80 ml de Limoncello
8 branches de basilic ; les 3-4 feuilles du haut
0.75 l de Prosecco dry, bien frais

Préparation

1. Répartir le limoncello dans des verres et y plonger les pointes des branches de basilic. Laisser reposer 30 minutes.
2. Avec le temps, le basilic prend une couleur brunâtre, mais cela ne fait pas de mal.
3. Retirer les herbes et verser le limoncello aromatisé avec du prosecco.
4. Selon votre goût, ajoutez un trait d'eau minérale et des glaçons.

Produits recommandés



Limoncello Calabrese 28% Vol.
Art: 21894



Prosecco DOC Spumante Brut, 11% Vol.
Art: 015122