



NEUENSCHWANDER
N

SPRITZ AUX
FRAISES, VINAIGRE
BALSAMIQUE ET PIMENT

Amore per la tradizione.

RECETTE POUR 2.5 VERRES DE PURÉE
TEMPS DE PRÉPARATION : ACTIF 30 MIN, TOTAL 2.5H
DIFFICULTÉ : FACILE

Ingrédients

10	fraises congelées de taille moyenne
1 tasse	d'eau
1 1/4 tasse	de sucre cristallisé
1/2 tasse	de vinaigre balsamique de Modène IGP
10 (environ 5 cm)	Chiles de Arbol séchés. Coupés en deux en croix et épépinés

Préparation

1. placez les fraises dans un mixeur avec juste assez d'eau pour couvrir les baies (environ ½ tasse). Réduisez en purée jusqu'à ce qu'elles soient presque lisses et épaisses. Selon les besoins, ajouter plus d'eau pour obtenir la consistance souhaitée.

2. mélanger le sucre, le vinaigre balsamique et le reste de l'eau dans une petite casserole. Porter le mélange à ébullition à feu moyen en remuant pour que le sucre se dissolve. Réduire le feu et ajouter les fraises et les piments réduits en purée. Laisser mijoter pendant 20 minutes en remuant souvent. Retirer du feu et laisser reposer le mélange pendant 2 heures.

3. passer le mélange au tamis fin à plusieurs reprises. Jeter les parties solides. Conserver la purée dans un récipient hermétique au réfrigérateur pendant 2 semaines au maximum.

SPRITZ AUX FRAISES, VINAIGRE BALSAMIQUE ET PIMENT

Dans cette purée fruitée, les fraises sucrées rencontrent le vinaigre balsamique âpre et les piments fumés. Pour la version piquante d'un Spritz, versez environ 1 cuillère à soupe de la purée dans un verre Highball rempli de glace (avec ou sans Mezcal) et complétez avec du soda.

Produits recommandés



Carandini - Aceto Balsamico di Modena IGP «Emilio» argenté
Art: 541012