



I love
PROSECCO



Titolo originale dell'opera:
PROSECCO IS ALWAYS THE ANSWER

Traduzione dall'inglese di Elisa Villa

Copyright © Summersdale Publishers Ltd, 2018
Published by arrangement with Summersdale Publishers Ltd.
www.summersdale.com

Tutti i diritti riservati.
Nessuna parte di questo libro può essere riprodotta con qualsiasi mezzo, né trasmessa o tradotta in alcun modo, senza il permesso scritto degli editori!

Copyright © 2018 Armenia S.r.l.
Via Milano 73/75 - 20010 Cornaredo (MI)
Tel. 02 99762433

www.armenia.it
info@armenia.it

Stampato da Starprint



A.....

DA.....

COS'E' IL PROSECCO?

Il Prosecco è un vino italiano frizzante, vivace rinfrescante che di recente ha conquistato il mondo. Con oltre 475 milioni di bottiglie l'anno attualmente prodotte in Italia, la popolarità di queste bollicine non mostra segni di rallentamento.

Ormai il Prosecco rivaleggia con la sua costosa controparte francese, lo Champagne, per il riconoscimento di vino spumante preferito nel mondo. Dato che piace sempre di più, abbiamo persino rischiato che scarseggiasse a livello globale e i produttori si sono dovuti fare in quattro per soddisfare la domanda! E dunque, perché il Prosecco è così popolare?

Per prima cosa, queste bollicine hanno un ottimo rapporto qualità-prezzo che le

rende un lusso quotidiano più accessibile. Il Prosecco è anche molto bevibile e gradito a tutti i palati, grazie al gusto leggero e fruttato, ed è estremamente versatile. Lo si può gustare ogni volta che se ne ha voglia, ma dà comunque sempre un'idea di lusso che lo rende perfetto per accompagnare sia una serata tranquilla sia un evento mondano.



FIZZER AL LIMONE GHIACCIATO

PER 2 PERSONE

Un cicchetto fresco e agrumato perfetto per i mesi estivi.

INGREDIENTI

- 4 cucchiaini di sorbetto al limone (fatto in casa o acquistato)
- 50 ml di limoncello
- 60 ml di Prosecco
- 2 rametti di menta fresca

PREPARAZIONE

- Frullare il sorbetto al limone a bassa velocità e aggiungere lentamente il Limoncello.
- Aggiungere il Prosecco.
- Versare in bicchieri da cocktail ben freddi e servire decorando con la menta.

LA PENICILLINA
FA GUARIRE,
MA IL VINO
RENDE FELICI.

ALEXANDER FLEMING





LA SOBRIETÀ MINIMIZZA,
DISCRIMINA E DICE
NO; L'UBRIACHEZZA
AMPLIFICA, UNISCE
E DICE SÌ.

WILLIAM JAMES

PROSECCO E GELATINA DI PICCOLI FRUTTI

PER 6 PERSONE

È garantito che questa frizzante e fruttata esplosione di sapori vi farà sentire a meraviglia!

INGREDIENTI

- 135 g di gelatina di lamponi
- 475 ml di Prosecco
- 200 g di piccoli frutti estivi come fragole, lamponi, more e ribes nero, puliti e tagliati a metà se necessario
- 142 ml di panna, al momento di servire
- Foglie di menta fresca per guarnizione

PREPARAZIONE

- Versare 100 ml di acqua bollente sui cubetti di gelatina e mescolare finché la gelatina non si è sciolta. Lasciar raffreddare, quindi aggiungere al Prosecco mescolando lentamente.
- Distribuire la frutta in sei bicchieri da Martini o da vino, quindi versare un po' di gelatina in ciascun bicchiere, quanto basta a coprire la frutta. Avvolgere i bicchieri nella pellicola da cucina e tenere in frigorifero per un paio d'ore finché il tutto non si è solidificato.
- Aggiungere nei bicchieri la gelatina restante, coprire e tenere in frigorifero finché non si solidifica.
- Versare un sottile strato di panna sulla gelatina, quindi decorare con le foglioline di menta.



ALL'ALCOL, CHE
COLORA DI ROSA
I BICCHIERI
DELLA VITA.

F. SCOTT FITZGERALD

BELLINI CLASSICO

PER 4 PERSONE

Il famoso Bellini fu inventato nel 1934 da Giuseppe Cipriani, fondatore dell'Harry's Bar di Venezia.

INGREDIENTI

- 2 pesche mature (pelate, tagliate a metà e private del nocciolo) o una quantità equivalente di pesche in lattina conservate nel proprio succo
- 1 bottiglia di Prosecco ghiacciato

PREPARAZIONE

- Mettere le pesche in un frullatore e ridurre a una purea molto liscia e uniforme. Metterne la metà in quattro flûtes da Champagne ghiacciate e coprire lentamente con il Prosecco, mescolando mentre si versa. Tenere la metà della purea di pesche e il restante vino per un indispensabile secondo bicchiere!



IL VINO È UNO DEI
MAGGIORI SEGNI DI
CIVILTÀ NEL MONDO.

ERNEST HEMINGWAY



ALLERTA PROSECCO!

Negli ultimi anni il consumo globale di Prosecco è più che raddoppiato.

Stando allo studio di ricerche internazionali su vino e alcolici dell'International Wine and Spirit Company, l'Italia è l'unica nazione che supera la Gran Bretagna nel consumo di Prosecco.

PROSECCO E MIRTILLI FIZZ

PER 4 PERSONE

Favoloso per il periodo delle feste natalizie
o per qualunque occasione invernale.

Oppure, bevetelo semplicemente
perché è una delizia e ve lo meritate!

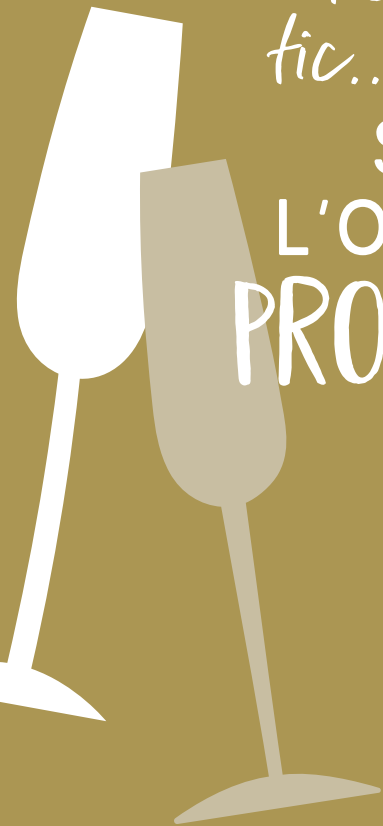
INGREDIENTI

- 4 cucchiaini di liquore all'arancia
(tipo Grand Marnier)
- 4 cucchiaini di succo di mirtillo
- 1 bottiglia di Prosecco ghiacciato
- 12 mirtilli freschi
- 4 rametti di rosmarino

PREPARAZIONE

- Mettere un cucchiaino di liquore all'arancia, un cucchiaino di succo di mirtillo e tre mirtilli in ciascuna di quattro flûtes da Champagne raffreddate. Riempire di Prosecco, guarnire con i rametti di rosmarino e servire.





tic... tac...
tic... tac... è

SEMPRE
L'ORA DEL
PROSECCO