

◆ FICHA DO DRINK ◆

Amaro Spritz

APERITIVO

Leve · até ~8%



Sobre o drink

Uma variação elegante e complexa do clássico coquetel italiano, pensada para os apreciadores de sabores mais intensos e amargos. A base robusta e herbácea do amaro é perfeitamente contrabalançada pela acidez do limão e a leveza borbulhante do espumante. O resultado é uma bebida altamente refrescante, sofisticada e com notas profundas, ideal para despertar o paladar antes de um bom jantar.

Modo de preparo

- 1 Adicione o mel e o suco de limão no fundo de uma taça espaçosa.
- 2 Despeje o aperitivo amargo escolhido e misture levemente em temperatura ambiente para não empedrar o mel.
- 3 Encha a taça até o topo com bastante gelo para manter a temperatura e reduzir a diluição.
- 4 Acrescente o espumante com cuidado e inclinando levemente para não perder o gás.
- 5 Complete com a água com gás.
- 6 Mexa suavemente com uma colher bailarina apenas para integrar todos os líquidos.
- 7 Distribua meias fatias de limão-siciliano pelo interior da bebida e posicione uma na borda para decorar.

Lista de compras

☐ Cynar	60 ml
☐ Fernet	60 ml
☐ Aperol	60 ml
☐ Campari	60 ml
☐ Suco de limão	15 ml
☐ Mel (opcional)	15 ml
☐ Espumante	150 ml
☐ Água com gás	40 ml
☐ Limão-siciliano (opcional)	0,5 unidade



Aponte a câmera e veja a receita com o vídeo do preparo
ou toque no QR code