Aperitivo ai fiori di borragine

Ingredienti per ogni bottiglia di Trentino classico mèthode Campenti:

• ½ bottiglia di Digewrtztraminer.
• 1 bicchierino di gin.
• Il succo di mezzo limone.
• 2 cucchiaini di zucchero.
• Una manciatona di sommità fiorite di borragine

Preparazione:

Scegliere i più bei fiori di borragine.

Metterne ognuno in un porta ghiaccioli.

Riempire d’acqua e mettere in freezer almeno 4 o 5 ore prima del servizio.

Porre in frigorifero a macerare le sommità fiorite tagliuzzate nel vino e col gin, il limone e lo zucchero.

Al momento di servire filtrare il tutto, unire lo spumante freddo ed i ghiaccioli col fiore.
Servire con flute.

Nonno Lucio

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150