

Bellini

Il cocktail **Bellini** fu ideato da

Giuseppe Cipriani, proprietario del notissimo **Harry'S Bar** di **Venezia**, appositamente per l'inaugurazione della mostra pittorica di **Giovanni Bellini** e in suo onore, nel 1950. Originariamente il cocktail era composto da **Champagne**, polpa di **pesca bianca** e un tocco di **purea di lamponi** che serviva a conferire un lieve colore rosato al tutto.

Ingredienti:

Lamponi purea (senza semi) 1/2 cucchiaino **Pesche** bianca in purea 7/10 **Spumante** brut (o **prosecco**) 3/10

Preparazione::

Ponete un flute in ghiacciaia. Sbucciate la **pesca** bianca, frullatela assieme alla purea di **lamponi** privata dei semi, quindi versatela nel flute e aggiungete il **prosecco** ben freddo. Guarnite il bicchiere con una fettina di **pesca** o un **lamponi**.

Consiglio:

Per una preparazione ancora più elegante e importante potete preparare il **Bellini** con dello **Champagne**.

