

## Melagrana

Il cocktail al **melograno**, è un aperitivo della stagione invernale, visto il periodo in cui possiamo trovare questo particolarissimo frutto.

Semplice e particolare, da gustare con gli amici nei freddi pomeriggi invernali.



### Ingredienti:

Melagrana 1 spumante brut 400 ml

### Preparazione:

Aprire la melagrana incidendo appena la buccia con un coltello a lama corta ed appuntita per formare quattro spicchi.

Rimuovere le due calotte ed aprirla con un movimento deciso.

Radunare tutti i semi rossi in una ciotola scartando le parti gialle e quelli biancastri o tendenti al marrone.

Mettere un colino a maglie fini appoggiato su una ciotola e versarvi i semi, tenendone da parte 1 cucchiaino a porzione per decorare.

Pestare i semi con un cucchiaino nel colino per ricavarne il liquido, che finirà nella ciotola sottostante.

Versare lo spumante ghiacciato in una piccola caraffa graduata, unire il succo della melagrana e mescolare.

Mettere nei bicchieri i semi di melagrana tenuti da parte e versare lo spumante.

Servire immediatamente.

### Altri accorgimenti:

il bicchiere ideale per servire questi cocktail è il calice, come quello nella foto; il cocktail va preparato al momento e bevuto subito, ben freddo.

