



## New Rossini - cocktail Rossini fără alcool

Steps: 2

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

20 ml piure de căpșuni                      100 ml spumant fără alcool  
căpșuni pentru decor

### Instructions

Cocktailul **Rossini** îmbină creativitatea italiană cu pasiunea localnicilor pentru prospețime și savoare. Spre deosebire de vărul său, Bellini, cocktailul **Rossini** are o istorie ceva mai recentă.

Se pare că a apărut în anii '60 la un bar celebru din Veneția. Numele acestui cocktail provine de la numele compozitorului italian Gioachino Rossini, care a compus opere pline de energie și efervescență. Se spune că nuanța roșiatică a cocktailului și gustul ușor acid reflectă emoția stârnită de muzica marelui compozitor.

Dacă rețeta originală combina vinul spumant cu fructe roșii proaspete, în special căpșune, varianta de **cocktail fără alcool** propusă de **Robert Pascu** este la fel de savuroasă și îmbină aroma de căpșune cu gustul ușor acid. Dacă îți dorești un plus de dulce, poți adăuga miere sau sirop de agave.

Rezultatul este un **cocktail de vară** lejer, savuros și energic, perfect pentru un brunch, o după-amiază alături de prieteni sau pentru a acompania apusul de soare.

1. Se pregătește piureul de căpșune: se mixează căpșune cu puțină miere până de obține un piure fin.
2. Se adaugă piureul în pahar și peste el se toarnă un spumant fără alcool. Se decorează paharul cu o căpșună proaspătă.

**Transformă-ți bucătăria într-un bar de top! Explorează ofertele noastre pentru ingrediente de cocktail. Descoperă promotiile Selgros!**

Urmărește clipul de mai jos pentru mai multe rețete de cocktailuri fără alcool:

---

New Rossini - cocktail Rossini fără alcool

Stand 07.06.2024