



SPRITZ PUGLIESE

Ingredienti

Per il ghiaccio

250 ml. succo d'arancia
10 gr. di colla di pesce
75 gr. di zucchero

Per la spuma

150 gr. di prosecco
150 gr. di panna fresca
50 gr. di tuorlo
85 gr. di zucchero
½ foglio di colla di pesce (ammollata in acqua fredda)

Procedimento

Per il ghiaccio

Sciogliere lo zucchero nel succo d'arancia caldo.
Aggiungere la colla di pesce, raffreddare e tagliare a piccoli cubi.
Abbattere o congelare.

Per la spuma

Amalgamare il tuorlo con lo zucchero, aggiungere il prosecco e portare a 80 °C. Aggiungere la gelatina e la panna, raffreddare e mettere in un sifone con doppia carica di azoto.

Servire lo spritz in bicchieri rock o calice da vino grandi con cubetti di ghiaccio all'arancia e la spuma fredda di frigo.