

Cocktail analcolici per tutti i gusti

Gentle Sea Breeze

Ingredienti:

Ghiaccio tritato

Una parte di succo di mirtillo

Una parte di succo di pompelmo

Cubetti di ghiaccio

Foglioline di menta



Preparazione:

Mettere una tazza di ghiaccio tritato in un frullatore.

Aggiungere i succhi di frutta e frullare finché la miscela non diventi spumosa.

Versare in un bicchiere e aggiungere due cubetti di ghiaccio. Servire con foglioline di menta o una fettina di lime.

*“Perché quando il vino è dentro,
il buonsenso è fuori”*

Thomas Becon

da David Biggs, **Il libro dei cocktail**

Cocktail analcolici per tutti i gusti

Safe Sex on the Beach

Ingredienti:

- Cubetti di ghiaccio
- Una parte di nettare di pesca
- Tre parti di succo di ananas
- Tre parti di succo d'arancia
- Uno spruzzo di succo di limone fresco
- Una scorzetta di lime
- Una fetta di kiwi
- Una fragola



Preparazione:

Mettere quattro cubetti di ghiaccio in un mixing glass e aggiungere il nettare di pesca, il succo di ananas, il succo d'arancia e quello di lime.

Mescolare bene e filtrare in un bicchiere alto.

Aggiungere ghiaccio fresco e guarnire con una scorzetta di lime ritorta, una fetta di kiwi e una fragola.

*“Perché quando il vino è dentro,
il buonsenso è fuori”*

Thomas Becon

da David Biggs, **Il libro dei cocktail**

Cocktail analcolici per tutti i gusti

Rosa shocking

Ingredienti:

250 g di mele

100 g di mirtilli rossi (anche surgelati)

100 g di yogurt naturale ai fermenti vivi

1 cucchiaino di miele chiaro



Preparazione:

Centrifugate le mele, unite il succo ottenuto agli altri ingredienti e passate il tutto al frullatore.

Servite con cubetti di ghiaccio.

*“Perché quando il vino è dentro,
il buonsenso è fuori”*

Thomas Becon

da Yabsley - Cross, **Succhi di frutta**

Cocktail analcolici per tutti i gusti

Forte e sano

Ingredienti:

125 g di carote

250 g di melone

1 lime

2,5 cm di radice di zenzero fresco



Preparazione:

Centrifugate le carote, il melone, il lime e lo zenzero (in precedenza tagliato a pezzetti).

Decorate a piacere con fettine di lime e semi di cardamomo.

*“Perché quando il vino è dentro,
il buonsenso è fuori”*

Thomas Becon

da Yabsley - Cross, **Succhi di frutta**

Cocktail analcolici per tutti i gusti

Classe “c”

Ingredienti:

150 g di pompelmo
50 g di kiwi
175 g di ananas
50 g di lamponi
50 g di mirtilli



Preparazione:

Centrifugate il pompelmo, il kiwi e l'ananas.

Passate il succo al frullatore insieme ai frutti di bosco.

Decorate a piacere con alcuni lamponi e servite con una cannuccia.

*“Perché quando il vino è dentro,
il buonsenso è fuori”*

Thomas Becon

da Yabsley - Cross, **Succhi di frutta**

Cocktail analcolici per tutti i gusti

Profondo verde

Ingredienti:

175 g di carote
90 g di sedano
100 g di spinaci
100 g di lattuga
25 g di prezzemolo



Preparazione:

Centrifugate tutti gli ingredienti, poi passate il succo al frullatore con un paio di cubetti di ghiaccio.

Decorate a piacere con foglioline di prezzemolo.

*“Perché quando il vino è dentro,
il buonsenso è fuori”*

Thomas Becon

da Yabsley - Cross, **Succhi di frutta**

Cocktail analcolici per tutti i gusti

Fat Boy

Ingredienti:

100 g di succo di carota
50 g di ananas fresco
50 g di succo d'arancia fresco
5 foglie di menta
acqua



Preparazione:

Miscelate i primi quattro ingredienti a bassa velocità per 25-30 secondi.

Versate la miscela nel bicchiere e completate con un po' di acqua.

Decorate a piacere con alcuni l'ananas e le cannuce.

*“Perché quando il vino è dentro,
il buonsenso è fuori”*
Thomas Becon

da **Happy hour**

Cocktail analcolici per tutti i gusti

Florida

Ingredienti:

4/10 di succo di pompelmo
2/10 di succo d'arancia
2/10 di succo di limone
2/10 di sciroppo di zucchero
Soda water



Preparazione:

Shakerate energicamente i primi quattro ingredienti insieme a del ghiaccio e versateli, filtrando nel bicchiere colmo di ghiaccio. Completate con la soda water e decorate con un germoglio di menta e qualche cannuccia.

*“Perché quando il vino è dentro,
il buonsenso è fuori”*
Thomas Becon

da **Happy hour**

Cocktail analcolici per tutti i gusti

Shirlet Temple

Ingredienti:

9/10 di Ginger Ale

1/10 di sciroppo di granita



Preparazione:

Versate direttamente gli ingredienti nel bicchiere con del ghiaccio e, dopo aver mescolato delicatamente, guarnite con un paio di ciliegine rosse e qualche cannuccia.

*“Perché quando il vino è dentro,
il buonsenso è fuori”*

Thomas Becon

da **Happy hour**