

Gli editoriali.

I cocktail estivi per gli aperitivi con gli amici

Da quelli classici a quelli analcolici, prova queste ricette di cocktail estivi da preparare a casa per le tue serate in compagnia degli amici!

L'**estate** è sinonimo di serate all'aperto, di giornate trascorse al mare e di **aperitivi con gli amici**. Quando le temperature salgono, non c'è niente di meglio che rilassarsi con un delizioso **cocktail** in mano. Realizzare **cocktail estivi** a casa è un'ottima idea per sorprendere i tuoi ospiti con bevande rinfrescanti e gustose. Che tu preferisca i cocktail estivi alcolici o quelli analcolici, ci sono infinite possibilità per creare drink che soddisfino tutti i gusti. Scopriamo insieme alcuni cocktail estivi da provare a casa.

Le ricette dei cocktail estivi alcolici

I **cocktail alcolici** sono tra i più diffusi e apprezzati e non possono mancare durante un aperitivo con gli amici. Di seguito ti presentiamo cinque ricette di cocktail alcolici famosi e amati, facili da preparare e dal successo assicurato.

Aperol Spritz



L'**Aperol Spritz** cocktail italiano è fatto con Aperol, prosecco e soda. Servito con una fetta d'arancia, è un drink leggero e frizzante, ideale per un aperitivo estivo.

Ingredienti:

- 6 cl di Prosecco

- 3 cl di Aperol
- Spruzzatina di soda
- Fetta d'arancia per guarnire
- Ghiaccio

Preparazione:

1. Riempi un bicchiere con ghiaccio.
2. Versa l'Aperol seguito dal prosecco.
3. Aggiungi la soda.
4. Mescola delicatamente.
5. Guarnisci con una fetta d'arancia.

Venturo Spritz

Il **Venturo Spritz** è un cocktail estivo dal gusto fresco e aromatico, perfetto per le serate calde. Questo drink innovativo combina note agrumate e floreali, offrendo un'esperienza rinfrescante e sofisticata.

Ingredienti:

- 5 cl di prosecco
- 5 cl di Venturo
- Spruzzatina di soda
- Sale per la bordatura

Preparazione:

1. Bordare il bicchiere con il sale.
2. Riempire il bicchiere di ghiaccio.
3. Versare 5 cl di Venturo.
4. Aggiungere 5 cl di prosecco.
5. Completare con una spruzzatina di soda.
6. Mescolare delicatamente e servire.

Negroni

Il **Negroni** è un classico cocktail italiano dal gusto robusto e bilanciato. Composto da Gin, Vermouth rosso e Campari in parti uguali, offre un mix perfetto di dolcezza e amarezza. Servito con una fetta d'arancia, è ideale per gli amanti dei drink intensi e sofisticati.

Ingredienti:

- 30 ml di Gin
- 30 ml di Campari
- 30 ml di Vermouth rosso
- 1 Fetta d'arancia
- Ghiaccio

Preparazione:

1. Riempi un bicchiere con ghiaccio.
2. Versa 30 ml di gin.
3. Aggiungi 30 ml di Campari.

4. Completa con 30 ml di vermouth rosso.
5. Mescola delicatamente.
6. Guarnisci con una fetta d'arancia e servi.

Paloma

La **Paloma** è un cocktail messicano rinfrescante e leggero, famoso per il suo mix di tequila, succo di pompelmo e soda. Questo drink effervescente offre un perfetto equilibrio tra dolcezza e acidità.

Ingredienti:

- 6 cl di Tequila
- 12 cl di Soda al pompelmo
- Spruzzata di limone
- Pizzico di Sale

Preparazione:

1. Bordare il bicchiere con un pizzico di sale (opzionale).
2. Riempire il bicchiere con ghiaccio.
3. Versare 6 cl di tequila nel bicchiere.
4. Aggiungere 12 cl di soda al pompelmo.
5. Spruzzare il succo di limone.
6. Mescolare delicatamente e servire.

Gin Tonic

Il **Gin Tonic** è un cocktail classico, composto da Gin e acqua tonica in parti variabili a seconda dei gusti. Con il suo sapore agrumato e leggermente amaro, spesso guarnito con una fetta di lime o limone, è il drink perfetto per qualsiasi occasione, elegante e semplice al tempo stesso.

Ingredienti:

- 4 cl di Gin

- 10 cl di Acqua tonica

- Scorza di limone

- Rametto di rosmarino

Preparazione:

1. Riempire un bicchiere con ghiaccio.

2. Versare 4 cl di gin nel bicchiere.

3. Aggiungere 10 cl di acqua tonica.

4. Mescolare delicatamente.

5. Guarnire con una scorza di limone e un rametto di rosmarino e poi servire.

Le ricette di cocktail analcolici estivi

Quando si organizza un aperitivo con gli amici, è importante offrire agli ospiti una **vasta scelta di bevande**, comprese quelle **analcoliche**. Vediamo quindi ora le ricette di tre **cocktail analcolici** buonissimi e semplici da preparare, per offrire ai tuoi amici un'opzione più leggera.

Virgin Mojito

Il **Virgin Mojito** è simile al Mojito classico, ma senza alcol. Si prepara con succo di lime, zucchero di canna, menta fresca e soda, per un drink rinfrescante e dissetante.

Ingredienti:

- Succo di 1 lime

- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- Foglie di menta fresca
- Soda
- Ghiaccio tritato

Preparazione:

1. Metti il succo di lime e lo zucchero nel bicchiere.
2. Pesta leggermente per mescolare.
3. Aggiungi le foglie di menta e pestale delicatamente.
4. Riempi il bicchiere con ghiaccio tritato.
5. Aggiungi la soda e mescola delicatamente.

Spritz analcolico

Questa è la versione senza alcol del famoso Spritz, preparato con soda, succo d'arancia e una spruzzata di acqua tonica. È leggero e frizzante, perfetto per ogni momento della giornata.

Ingredienti:

- 60 ml di succo d'arancia
- 90 ml di soda
- 30 ml di acqua tonica
- Fetta d'arancia per guarnire
- Ghiaccio

Preparazione:

1. Riempi un bicchiere con ghiaccio.
2. Versa il succo d'arancia seguito dalla soda e dall'acqua tonica.
3. Mescola delicatamente.
4. Guarnisci con una fetta d'arancia.

Smoothie di anguria

Lo **Smoothie di anguria** è un cocktail estivo analcolico fatto con anguria fresca, succo di lime e un pizzico di menta. È dolce, rinfrescante e salutare.

Ingredienti:

- 200 g di anguria a cubetti
- Succo di 1 lime
- Foglie di menta fresca
- Ghiaccio tritato

Preparazione:

1. Frulla l'anguria con il succo di lime e qualche foglia di menta.
2. Aggiungi ghiaccio tritato e mescola.
3. Versa in un bicchiere e guarnisci con una foglia di menta.

Preparare **cocktail estivi a casa** è un modo divertente e creativo per rendere speciali le tue serate durante la bella stagione. Quelli che abbiamo visto sono solo alcuni esempi di bevande che puoi realizzare facilmente, ma le opzioni sono infinite: prova a sperimentare nuovi cocktail estivi con ingredienti freschi e colorati, creando nuove ricette per stupire i tuoi amici con drink deliziosi e rinfrescanti. Ricorda di gustare i cocktail alcolici **con moderazione** e di offrire sempre **opzioni analcoliche** per accontentare tutti. Buona estate e buon divertimento con i tuoi cocktail estivi!

