

Spritz a modo mio e salsina profumata all'aglio con crostini.

Spritz a modo mio

4cl di prosecco
4cl di cinzano bianco
4cl di sprite
4cl di ginger
ghiaccio

Riempite un calice di ghiaccio, aggiungete il prosecco, poi il cinzano, infine la sprite e il ginger. Mescolate e aggiungete una fettina d' arancia.

Salsina profumata all'aglio

150 ml olio e.v.o
1 spicchio di aglio
1 rametto di prezzemolo
origano
sale
pepe
peperoncino (meglio se fresco)

Tagliate l' aglio a pezzetti piccoli, mettetelo in una ciotolina, unitevi l' olio, poi il prezzemolo tritato, il peperoncino tritato o in polvere (la quantità varia in base ai vostri gusti, io ne metto poco), sale, pepe e l' origano. Mescolate. Potete servirla così con i pezzi interi, lasciandola riposare prima almeno un' ora in frigorifero per amalgamare i sapori oppure frullare il tutto con un mixer, così il sapore sarà più intenso. Servitela con crostini di pane tostato.