

Bellini all'uva frizzante

Per 6 persone



Una manciata d'uva

180 ml di purea di pesche

600 ml di spumante

1. Lavare l'uva, versare gli acini in un montapanna senza aggiungere liquido. Avvitare una cartuccia di CO_2 (ATTENZIONE, non si tratta delle cartucce di N_2O utilizzate di solito per la chantilly. Disponibili presso i rivenditori specializzati). Schiacciare per rilasciare la pressione, poi avvitare due nuove cartucce di N_2O . Lasciar riposare in frigorifero tutta la notte.
2. Versare il vino frizzante sulla purea di pesche. Togliere il montapanna dal frigorifero, rilasciare la pressione, svitare e togliere l'uva. Infilare gli acini d'uva su spiedini e servire con Bellini. Lavorare rapidamente perché l'acido carbonico contenuto negli acini d'uva svanisce nel giro di 10 minuti!