

Aperitivo al sedano

Questo aperitivo è uno di quelli che preparo più spesso. Ha un gusto fresco e dissetante, e l'accostamento apparentemente azzardato di frutta e verdura in realtà (come ben sa chi fa uso di centrifugati) è molto piacevole al palato.

Si prepara con il Bimby ma si può tranquillamente utilizzare un qualunque frullatore o mixer da cucina.



Ingredienti per 2 persone:

- 70/80 gr di sedano, lavato e pulito dai filamenti, a pezzi
- 1 limone grosso pelato al vivo
- la scorza di mezzo limone
- 50 gr zucchero
- 8/10 cubetti di ghiaccio
- 300 gr di acqua ghiacciata
- 100 gr gin (50 gr se lo volete molto leggero)

Nel mixer o nel boccale del Bimby tritare la scorza di limone con lo zucchero (5,6 secondi a velocità 7). Riunire sul fondo con la spatola, aggiungere il sedano a pezzi e il limone tagliato al vivo (cioè privato di tutta la buccia compresa la parte bianca fino a scoprire completamente la polpa), i cubetti di ghiaccio e tritare (10 secondi a velocità 7). Unire l'acqua e il gin, mescolare qualche secondo a velocità 3-4, poi filtrare e servire in bicchieri alti da cocktail, con un mezzo gambo di sedano tagliato nel senso della lunghezza.