

SPRITZ DI NATALE FATTO IN CASA

APERITIVO DEL MENÙ VEGAN DELLE FESTE NATALIZIE 2022
DI [Viaggi&AssaggiFelici](#)

*Lo Spritz si veste a festa e si trasforma in uno **SPRITZ di NATALE!***

Fresco, leggero e perfetto per le feste. Con succo di arancia e mirtilli in 2 versioni: con e senza Aperol. (E si,tranquilli ☐c'è anche il Prosecco!)

Perfetto per intrattenere ospiti e amici non solo a Natale e Capodanno, ma anche durante tutto l'inverno. Prosit!??

*Oltre a sorseggiare l'ennesimo Spritz al bar con gli amici, perché non prepararne uno a casa? Intrattenete i vostri ospiti con un **happy hour casalingo** servito e gustato in intimità ammirando il vostro scintillante albero di Natale!*

Lo Spritz è uno dei long drink più consumato durante l'happy hour e sicuramente il più amato in Lombardia e Veneto, dove non manca mai sui tavolini dei bar durante l'ora dell'aperitivo.

Il suo inconfondibile colore arancio brillante ed il suo retrogusto amaro l'hanno reso popolare ormai in tutto il mondo.

Saprete benissimo che lo Spritz si prepara con l'Aperol, l'ingrediente fondamentale di questo drink. Purtroppo l'Aperol è al centro di una dibattito acceso perché viene colorato con il colorante E124, un colorante sintetico vegano chiamato "rosso cocciniglia", ma non è cocciniglia! [Barnivore.com](#), il sito americano di riferimento per vegetariani e vegani per quanto riguarda le bevande, inserisce l'Aperol tra gli alcolici Vegan Friendly perché ora il suo colore è dato principalmente dalle arance e, appunto,

dall'E124. A voi la decisione se utilizzarlo o meno.

Che siate vegan salutisti o meno, questo è il motivo per cui ho scelto di proporvi 2 versioni di questo straordinario Spritz di Natale.

Una versione con Aperol in minore quantità rispetto alla ricetta tradizionale, ed una versione senza Aperol, sostituita dal succo di arancia. Ma il prosecco c'è, state tranquilli ! ☐

Per uno Spritz tradizionale servono 3 parti di Prosecco, 2 parti di Aperol ed 1 parte di soda.

Io ho semplicemente cambiato un po' le proporzioni e sostituito una parte o tutto l'Aperol con succo di arance e mirtilli rossi.

Ho trovato sensato aggiungere mirtilli rossi e arance. Questa piccola correzione rende lo spritz di Natale più corposo, colorato e festivo. Inoltre, se sostituite completamente l'Aperol, avrete anche uno spritz più sano. Un delizioso long drink perfetto per tutta la stagione invernale.

Ma non uno Spritz qualunque, uno SPRITZ di NATALE!

Il procedimento e le proporzioni sono quelli della ricetta tradizionale. Ho semplicemente sostituito l'Aperol con il succo di mirtilli rossi e arance.

Inoltre è facilissimo da preparare. Non servono shaker o abilità da barman.

Vi basterà riempire un bicchiere (meglio un calice) con dei cubetti di ghiaccio, aggiungere il prosecco, gli estratti e la soda. Un fetta di arancia biologica, qualche mirtillo fresco, un rametto di rosmarino ed il vostro Spritz è pronto.

Perfetto per intrattenere ospiti e amici non solo a Natale e Capodanno, ma anche durante tutto l'inverno. Prosit!

È NATALIZIO, È LEGGERO, È AROMATICO, È RINFRESCANTE: È LO SPRITZ DI NATALE !

Io adoro lo Spritz, il suo sapore di arance amare ed il retrogusto di erbe aromatiche.

(NB: ANCHE ribes rossi andranno comunque benissimo.)

Il sapore amaro e agrumato di questo long drink lo rende ideale per preparare cocktail natalizi, ecco il perché di questa ricetta.

È incredibilmente semplice, ma ha un gusto sensazionale, ricco e rinfrescante. Molto invernale e molto molto Natalizio!

LO SPRITZ DI NATALE È PRONTO IN 5 MINUTI!

*Trovo che lo **Spritz di Natale** sia anche molto elegante proprio grazie alla sua semplicità.*

Perfetto anche come aperitivo per intrattenere gli ospiti durante il Cenone della Vigilia, perché, nonostante sia alcolico, è leggero e rinfrescante.

Ma non è necessario essere in compagnia! Che ne dite dell'idea di sgranocchiare noccioline piccanti tostate, sorseggiare uno Spritz di Natale e guardare il vostro Christmas Movie preferito in tv?

E ancor meglio, che ne dite di ripetere questo sgranocchiare-sorseggiare- divanare durante tutti i 12 giorni di Vacanze, dal 25 dicembre al 6 gennaio?

L'idea di aggiungere la categoria drink al blog è nata adesso, ☐

Quindi, se avete qualche richiesta, lasciate un commento!

Se volete altre idee per intrattenere i vostri amici ed ospiti durante le feste di Natale, vi preparerò tutti i drink che desiderate !

Tantissimi auguri di Buone Vegan Feste e un saluto da parte mia e di Nico, e un bacio da parte di Giovanna e Marianna !

Ps: non perdere le prossime ricette perché

Viaggi&Assaggi felici non andrà in vacanza!

Scopriamo insieme la ricetta!

SPRITZ DI NATALE FATTO IN CASA



Viaggi & Anzaff Felici

SPRITZ DI NATALE FATTO IN CASA



Viaggi & Anzaffelici



SPRITZ DI NATALE FATTO IN CASA

Viaggi & Anaffifelici

INGREDIENTI per 4 spritz

- 400 ml Prosecco bio senza solfiti, potete trovarlo anche vegan
- 100 ml succo di arancia da 1 arancia
- 100 ml succo di mirtilli rossi (potreste prepararlo con il vostro estrattore)
- 100 ml Aperol o altro succo di arancia
- 100 ml soda o acqua frizzante
- 4 rametti di rosmarino fresco
- 4 fette di arancia bio
- mirtilli freschi per servire
- cubetti di ghiaccio

PROCEDIMENTO

- Sbucciare l'arancia e togliere la buccia. Tagliatela a spicchi e mettetela nello spremiagrumi e spremetela fino ad ottenere 100 ml di succo d'arancia.
- Mettere i mirtilli rossi nello spremiagrumi e spremere fino a ottenere 100 ml di succo di mirtilli rossi.
- Riempire i bicchieri con $\frac{3}{4}$ di cubetti di ghiaccio.
- Versare 100ml di Prosecco in ogni bicchiere. Aggiungere 50 ml di miscela di succo, 25 ml di Aperol (o altro succo) e 25 ml di soda.
- Decorare con un rametto di rosmarino, 4-5 mirtilli freschi e una fettina di arancia.
- Servire subito. *PROSIT!*

Se ti è piaciuta questa ricetta e/o la riprodurrai ,fammelo sapere con un #like o un commento qui sotto l'articolo e nel mio gruppo facebook !!!

Condividila sui social usando i tasti in cima e in fondo all'articolo oppure lasciami un commento! Per te è un clic, per me una grandissima soddisfazione!

E NON DIMENTICARE DI ISCRIVERTI AL MIO GRUPPO FACEBOOK !!!

Se vi va di seguire le altre mie ricette dolci e salate o pubblicare le vostre potete iscrivervi anche a :



alle newsletter di questo blog

<https://page.co/PD3nai>



mio gruppo Facebook **Viaggi&AssaggiFelici**

facebook.com/groups/viaggiassaggifelici.blog



seguirmi su Pinterest

<http://www.pinterest.com/viaggiassaggifelici/blog>

Viaggiassaggifelici.blog
Viaggiando con amore
blog di viaggi e cucina vegana

ISCRIVITI AL GRUPPO FACEBOOK

Viaggi & Assaggi Felici



HAI RIPRODOTTO QUESTA RICETTA?

Taggami su [@Viaggi&AssaggiFelici](https://twitter.com/Viaggi&AssaggiFelici) e metti il tag [#viaggiassaggifelici](https://twitter.com/Viaggi&AssaggiFelici)

Non vedo l'ora di vedere com'è venuto il tuo piatto!