



КОКТЕЙЛЬ БЕЛЛИНИ



Блюдо было «изобретено» в Венеции между 1934 и 1948 годами Джузеппе Чиприани, также известным, как изобретатель блюда «карпачо», владельцем культового «Бара у Гарри», и названо в честь живописца эпохи раннего возрождения Джованни Беллини, который умел добиваться на своих полотнах уникальных розоватых оттенков белого цвета (цвет одежды изображаемых им святых и ангелов) — цвет получившегося коктейля напомнил Чиприани этот цвет.

ОРИГИНАЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ ЧИПРИАНИ

❖ Используются только белые персики, мякоть которых измельчают обязательно вручную, а не на электроблендере, и пропускают через конусообразное ситечко, чтобы полученное пюре приобрело однородность. Если пюре получилось недостаточно сладким, то можно добавить сахарный сироп, по вкусу. Полученное пюре охлаждают. В шейкер кладут лёд, заливают одну часть персикового пюре и три части игристого вина просекко, перемешивают, легко встряхивая шейкер, и сцеживают содержимое в бокалы (так, чтобы лёд в них не попал). Подают сразу же, так как готовый коктейль должен быть очень холодным.