



## Aperitivo ai fiori di borragine

Ingredienti per ogni bottiglia di Trentino classico méthode Campenti:

- ½ bottiglia di Digewrtztraminer.
- 1 bicchierino di gin.
- Il succo di mezzo limone.
- 2 cucchiaini di zucchero.
- Una manciata di sommità fiorite di borragine

Preparazione:

Scegliere i più bei fiori di borragine.

Metterne ognuno in un porta ghiaccioli.

Riempire d'acqua e mettere in freezer almeno 4 o 5 ore prima del servizio.

Porre in frigorifero a macerare le sommità fiorite tagliuzzate nel vino e col gin, il limone e lo zucchero.

Al momento di servire filtrare il tutto, unire lo spumante freddo ed i ghiaccioli col fiore.  
Servire con flute.

Nonno Lucio