

Granita di peperone al Vincotto Primitivo Agrodolce

Ingredienti

- le falde di 2 peperoni rossi arrostiti e spellati
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di **Vincotto Primitivo Agrodolce**
- 1 cucchiaino di succo di limone
- sale q.b.
- pepe q.b.
- foglioline di basilico (per decorazione)

Procedimento

Frullate tutti gli ingredienti e controllate il loro condimento adattandolo al vostro gusto.

Versate il tutto in un recipiente rettangolare dai bordi bassi (tipo vaschette per fare il ghiaccio) e mettete nel freezer per circa 2 ore mescolando ogni mezz'ora con una forchettina in modo da frantumare la granita. Servite poi in coppe ghiacciate guarnendole a vostro piacimento con foglioline di basilico.



Granita al Rum Cubaney con Vincotto Primitivo, menta e fragole.

Ingredienti: (per 6 persone)

- 200 ml. di Rum Cubaney invecchiato 5 anni o Rum Cubano
- 50 gr. di zucchero
- ¼ di un cucchiaino da tè di pepe nero (opzionale)
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 600 gr. di fragole fresche tagliate a pezzi
- 250 ml. di spremuta d'arancia
- 3 cucchiaini di menta fresca tagliata finemente.
- 1 cucchiaino di **Vincotto Primitivo**

Procedimento:

1. Mettete lo zucchero, il rum, ¼ della spremuta d'arancia e se di vostro gradimento il pepe nero, in una piccola pentola e portate a ebollizione.
2. Rimuovete dal fuoco e mescolate la restante spremuta d'arancia al succo di limone.
3. Versate il tutto in un vassoio e riponetelo nel freezer.
4. Girate frequentemente con una forchettina in modo da frantumare il ghiaccio che va via via formandosi in modo da ottenere una granita. Questo processo richiederà dai 30 ai 45 minuti.
5. Nel frattempo unite alle fragole la menta ed il Vincotto Primitivo e lasciate riposare fin quando la granita non sarà pronta.
6. Servite la granita in piccole coppette che guarnirete con la mistura di fragole.



Long drink al cioccolato e Vincotto Primitivo al peperoncino.

Ingredienti (per una persona):

- 35 gr. di cioccolato fondente;
- 4 cl. di Grappa Prime Uve Bianca;
- 5 ml. di **Vincotto Primitivo al peperoncino**.

Procedimento:

Sciogliete il cioccolato a bagno maria e rimuovetelo dal fuoco. Aggiungetevi la grappa bianca ed il Vincotto Primitivo al peperoncino mescolando e facendo attenzione che tutti gli ingredienti siano perfettamente amalgamati. Lasciate freddare per qualche minuto. Servite nelle coppette da Martini Cocktail.

Suggerimento: Posto nel freezer per circa mezz'ora il mix di cioccolato, grappa e Vincotto, acquisterà una consistenza cremosa e potrete utilizzarlo per guarnire i vostri dessert o gustarlo.

Come una deliziosa mousse al cioccolato.



Ricetta a cura di Michele Di Carlo,
presidente del CocktailClassicClub Italia.

Cioccolato caldo con il Vincotto Primitivo

Ingredienti: (per una persona)

- 60 gr. di cioccolato fondente;
- 30 ml. di **Vincotto Primitivo** o 15 ml. di **Vincotto Primitivo al peperoncino**;
- 50 ml. di latte.

Procedimento:

Fate fondere il cioccolato a bagno maria e senza rimuovere dal fuoco aggiungete il latte che avete precedentemente scaldato ed il Vincotto Primitivo.

Servite caldo in una tazza.



Ricetta a cura di Michele Di Carlo,
presidente del CocktailClassicClub Italia.

Granita al cioccolato con succo d'arancia e Vincotto Primitivo

Ingredienti:

- 25 gr. Di cioccolato fondente;
- 3 cl. Di Rum Cubaney invecchiato 5 anni ;
- 5 ml. di **Vincotto Primitivo**
- 6 cl. Di succo d'arancia.

Procedimento:

Sciogliete il cioccolato a bagno maria e rimuovete del fuoco. Aggiungetevi gli altri ingredienti mescolando bene affinché tutto sia perfettamente amalgamato. Riponetelo nel freezer per circa 2 ore mescolando un paio di volte in modo da creare una granita.

Servite nelle coppette da martini cocktail.



Ricetta a cura di Michele Di Carlo,
presidente del CocktailClassicClub Italia.



www.vincotto.biz

info@primitiv.it