

APERITIVO ALL' ARANCIA E ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Ingredienti (per 1 aperitivo)

4 cl bitter rosso
4 cl succo di arancia rossa
1 cl Aceto Balsamico di Modena IGP
1 cl sciroppo di zucchero
ghiaccio q.b.
fettine di arancia per decorare

Preparazione

Miscelare il bitter rosso con l'Aceto Balsamico di Modena IGP, lo sciroppo di zucchero e il succo di arancia. Aggiungere il ghiaccio, versare nei bicchieri, decorare con fettine di arancia e servire.



CONSORZIO TUTELA
ACETO BALSAMICO DI MODENA

Viale Virgilio, 55 - 41123 Modena - Italia
Tel. +39 059 208 621 - consorzio balsamico.it
info@consorzio balsamico.it



APERITIF with ·balsamic vinegar of Modena·
AND
·oranges·

INGREDIENTS

1.3 oz red bitters (campari)
1.3 oz blood orange juice
0.4 oz balsamic vinegar of Modena
0.4 oz simple syrup
ice
slices of orange

PREPARATION

Mix the red bitters with the balsamic vinegar, and the simple syrup with the blood orange juice.

Pour into a glass with ice, and decorate with slices of oranges.