

COCKTAIL E DRINK

Flip agli Aromi

DOSI

1 persona

Ingredienti per 1 persona

Latte	1/2 bicchiere
Erbe aromatiche tritate (prezzemolo, erba cipollina, aneto)	75 g
Tuorlo d'uovo	1
Panna	1/2 bicchiere
Gin	2 cl
Sale	1 pizzico
Pepe	1 pizzico
Tomato ketchup	1 cl

Preparazione

- 1 Bevande corroboranti e sostanziose, i flips sono molto vicini agli egg nogs freddi e sono l'ideale per nutrirsi piacevolmente.
- 2 In particolare questa preparazione a base di erbe aromatiche quali prezzemolo, aneto, erba cipollina, può essere servita al mattino per aiutare il risveglio, oppure come ricostituente per dare, in modo gradevole, al nostro organismo, vitamine ed altre sostanze nutrienti.
- 3 E' molto originale, inoltre, servirla come antipasto. Fate frullare nel mixer elettrico il latte insieme alle erbe aromatiche, al tuorlo e alla panna.
- 4 Versate il frullato in una caraffa, aggiungetevi il gin ed insaporite con sale, pepe e tomato ketchup. Servite in bicchieri alti da bibita.