

COCKTAIL E DRINK

Punch alla Romana

Tradizione: Provincia di Roma, Lazio

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Arancia	1
Limone	1
Vino spumante frascati tipo brut	2 bicchieri
Albumi d'uovo	2
Acqua	1/2 bicchiere
Zucchero vanigliato	1/2 bustina
Rum	2 bicchierini

PER GUARNIRE

Ciliegie sotto spirito	8
------------------------	---

Preparazione

- 1 Dopo aver lavato ed asciugato le arance ed i limoni, tagliarne la scorza a strisce molto sottili e spremere tutto il succo, facendolo passare al colino.
- 2 Mescolare il vino e metà dello zucchero in una casseruola da mettere sul fuoco facendo bollire il composto, a fuoco moderato, per 6-7 minuti.
- 3 Togliere la casseruola dal fuoco, aggiungere le scorze degli agrumi e lasciare riposare per circa un ora, quindi aggiungere il succo di arance e limoni e versare il composto in una gelatiera.
- 4 Conservare nel freezer facendo gelare. Nel frattempo montare gli albumi a neve in una terrina.
- 5 Versare in un tegamino lo zucchero rimasto e aggiungere l'acqua, mettere sul fuoco e fare sciogliere dando la consistenza di uno sciroppo.
- 6 Versare poi questo sciroppo in una terrina con gli albumi montati, mescolare energicamente con una frusta ottenendo un composto morbido e filante.
- 7 Lasciare raffreddare ed aggiungere la bustina di zucchero vanigliato; continuare a mescolare con energia, quindi versare nella terrina anche il gelato ed il rum.



Questo nuovo composto va rimesso in frigo per farlo rapprendere, ma senza che diventi solido. Distribuirlo nelle coppe e nei flûtes, decorandolo con ciliegine sotto spirito.