

La recette du Spritz



Aujourd'hui, le spritz est consommé surtout en apéritif, il est très populaire et l'un des plus répandus en Italie, du Nord au Sud. Chaque région possède ses recettes avec ses variantes les ingrédients de base sont :

- 40% de vin blanc sec ou de Prosecco
- 30% d'eau gazeuse ou d'eau de seltz
- 30% de Campari ou d'Aperol

Il est servi dans un verre à cocktail avec des glaçons et une tranche d'orange. Le spritz, ainsi préparé, est bu à Venise, dans l'Italie entière et, de plus en plus, dans le monde entier.

