

# Negroni Sbagliato

Toplam 4 dk

Hazırlama - Pişirme 0 dk

1 kişilik

Kolay

~180 kcal

Açılış 1/10

Milano aperitivo saatinin köpüklü hatasız için yerine prosecco ile daha hafif ve parlak içer.

## Malzemeler

- 30 ml Kampari
- 30 ml Tatlıvermut
- 60 ml Prosecco
- 1 su bardağı Buz
- 1 dilim Portakal

## Yapılışı

1. Taze buz ve süslemeyi hazırlayın bardak bekleyip ısınmasını.
2. Campari ve vermutu buz dolu bardağa koyun.
3. Prosecco ekleyip tek tur karıştırın gaz kaçmasını.
4. Portakal dilimiyle servis edin, kabuk aroması yüzeyde kalsın.
5. Son tadım kontrol edip süslemeyi ekleyin, gazlı yapın korunur, böylece buz erirse denge bozulmasını.

### PÜF NOKTASI

Proseccoyu son ekleyin ve tek tur karıştırın kabarcıklar korunur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Büyük şarap kadehinde, portakal dilimi ve bol buzla servis edin.