



18
maj 2016

Cocchi Rosa - en ny aperitivo och drinkingrediens

Skribent: **Carina Hägglund**

Tillhör du de som tycker om Campari och Bitter? Då är nog nya Cocchi Aperitivo Americano Rosa något för dig.





Vid en spännande workshop på restaurang Farang i Stockholm fick vi testa nya Cocchi Aperitivo Americano Rosa.

Basen är två röda starkviner. Den dricks som aperitivo men är också en populär drinkbas världen över. Smaken är söt, bitter och har inslag av körsbär, blodgrape, örter och kryddor.

Pris 124 kr. Artikelnr: 773





Det anordnades en drinktävling där man skulle använda Cocchi Rosa som bas. Min drink (nr 5 på bilden från vänster) gjordes på 4 cl Cocchi Rosa, 2 cl ingefära/äpple sockerlag (färdiggjord), 2 cl citronjuice och 1 äggvita.

Jag skakade drinken i en shaker med massor av is och silade sedan upp den i ett fint cocktailglas. Den blev både snygg och fräsch i smaken. Vill man ha lite extra sting så kan man tillsätta lite rom, vodka eller Prosecco.

I stället för sockerlag kan man blanda i äppeljuice som har kokat ihop med ingefära. Om du vill kan du vrida över lite av oljan från skalet av en citronbit, om du tar en potatisskalare går det lätt. Drinken är också god bara som den är med is.





Det bjöds också på goda tilltugg från köket på Farang - musslor, lax och vegetariska snittar.