



PASIUNE PENTRU GĂTIT DIN 1877

Cocktail Americano cu finger food



INGREDIENTE

Pentru un cocktail:

4 cl **vermut roșu**

Vin spumant sau apă tonică

Cuburi de gheață

Pentru finger food:

200 g **făină**

3 lingurițe **unt**

100 ml apă

Un praf de sare

Făină pentru întins coca

În plus, tot pentru finger food:

Ceapă roșie tăiată fin

Măsline feliate

200 g **cremă de brânză**

Ierburi proaspete pentru decor

ALERGENII SUNT MARCAȚI CU

BOLD

PREPARARE

4 cl vermouth roșu se toarnă într-un pahar. Deasupra se toarnă ușor vinul spumant. Vara, se pot adăuga cuburi de gheață. Dacă preferi cu mai puțin alcool, folosește apa tonică în loc de vin.

Topește untul cu apa pe foc mic. Când untul s-a topit, îndepartează cratița de pe foc. Presară făină și sare în amestecul de unt și apă. Frământă aluatul cu putere pe o suprafață înfăinată. Lasă să crească 15 minute într-un loc cald.

Folosind un sucitor, întinde aluatul într-o foaie subțire. Întoarce și presară cu făină, dacă e nevoie.

Aluatul se așează pe o tavă așternută cu foaie de copt, în cuptorul preîncălzit. Se coace 12-15 minute la 180°C CircoTherm® până se rumenește.

Amestecă ceapa roșie și măslinile în crema de brânză. Asezonează cu sare și piper.

După ce se răcește, taie aluatul în fișii, apoi unge cu crema de brânză. Servește-le la masă presărate cu ierburi proaspete, alături de cocktailuri.