

---

# Aperitivo per il veglione di Capodanno

**Autore:** Max Fattorini

**Fonte:** Web

**Happy New Year Cocktail mescola il rosso del melograno e dell'arancia rossa impreziosendolo coll profumo del lime. Un modo allegro per aprire la cena dell'ultimo dell'anno. Dal blog [La piccola casa](#)**

E' un po' che non pubblico le ricette dei cocktail del sabato mattina, però non potevo esimermi per la cena dell'ultimo dell'anno, così ho cercato di elaborare un semplice cocktail che potesse rappresentare questo periodo. La scelta è caduta sul melograno, un frutto con dei chicchi rossi come dei rubini che ben rappresentato i colori natalizi, lo stesso colore l'ho trovato nell'arancio rosso e il profumo del lime ha impreziosito il tutto. Per renderlo un po' brioso ho aggiunto anche del rum, ma vi insegno un piccolo trucco, se non volete bere cocktail alcolici fate così, almeno in questo caso, eliminate pure il rum e sostituitelo con una o due gocce di tabasco, aggiungerà quel tanto di leggermente pizzicante che può benissimo ricordare la base alcolica.

Ecco quindi la ricetta per preparare questo semplice aperitivo ma dall'ottimo gusto e profumo per aprire un allegro veglione dell'ultimo dell'anno o capodanno, cosa è meglio dire a tal proposito?

## Ingredienti

il centrifugato di un melograno  
il succo un arancio rosso  
il succo di mezzo lime  
due cucchiari di rum

Miscelare tutti gli ingredienti in uno shaker con del ghiaccio, quindi agitare vigorosamente e versare in un bicchiere da Long Drink.

Buon anno nuovo a tutti, con questo profumatissimo aperitivo ricco di vitamina C e antiossidanti.

PS. Nel caso non abbiate a disposizione una centrifuga e non avete voglia di spremere aranci e lime, le dosi sono queste:

1/3 di succo di melograno  
1/3 di succo di arancia rossa  
2/3 di rhum o ron dir si voglia ovviamente trasparente (carta blanca)  
1/10 di succo di lime

Dal blog [La piccola casa](#)