

# Mimosa Cocktail

Categoria: Portate -



## Informazioni Generali



Preparazione:  
5 min



Dosi per:  
1 persone



Costo:



Difficoltà:  
Molto Bassa

Il **cocktail Mimosa**, il cui nome originale è **Buck's Fizz**, viene servito generalmente prima dei pasti, e prende il nome dal suo particolare colore che ricorda per l'appunto i fiori della mimosa. Preparato con **succo d'arancia e Champagne**, fu inventato nel 1921 da Mr McGarry, un barman che lavorava al **Buck's Club di Londra**.



## Ingredienti

>> Arance  
succo 4/10



>> Champagne  
6/10



## Preparazione



Spremere dell' **arancia**, filtrarne il succo in un **flute** (mettetele leggermente meno della metà) ben freddo ed aggiungervi dello **Champagne ghiacciato**, mescolate qualche secondo e servite.

## Consiglio

Se volete un **sostituto più economico**, potete preparare questo cocktail con del **Prosecco** di ottima marca al posto dello **Champagne**.



## Curiosita'



Nel **1925, in Francia**, precisamente all'**Hotel Ritz di Parigi** venne preparato un cocktail molto simile al Buck's fizz, se non per una spruzzata di granatina e la guarnizione di ciliegie: a questo cocktail fu dato il nome di **Mimosa**, e quando viene preparato con l'aggiunta di **Grand Marnier**, viene chiamato Grand Mimosa.

