

## Long drink al cioccolato e **Vincotto** Primitivo al peperoncino.

**Ingredienti** (per una persona): 35 gr. di cioccolato “Luisa” - Perugina; 4 cl. di Grappa Prime Uve Bianca; 5 ml. di Vincotto Primitivo al peperoncino.

**Procedimento:** Sciogliete il cioccolato a bagno maria e rimuovetelo dal fuoco. Aggiungetevi la grappa ed il Vincotto Primitivo al peperoncino mescolando e facendo attenzione che tutti gli ingredienti siano perfettamente amalgamati. Lasciate freddare per qualche minuto. Servite nelle coppette da Martini Cocktail.



## Cioccolato caldo con il **Vincotto** Primitivo

**Ingredienti** (per una persona): 60 gr. di di cioccolato “Luisa” - Perugina; 30 ml. di Vincotto Primitivo o 15 ml. di Vincotto Primitivo al peperoncino; 50 ml. di latte.

**Procedimento:** Fate fondere il cioccolato a bagno maria e senza rimuovere dal fuoco aggiungete il latte che avete precedentemente scaldato ed il Vincotto Primitivo. Servite caldo in una tazza.

## Granita al cioccolato con succo d'arancia e **Vincotto** Primitivo

**Ingredienti:** 25 gr di di cioccolato “Luisa”  
3 cl di Rum Cubaney ; 5 ml. di Vincotto Primitivo;  
6 cl di succo d'arancia.

**Procedimento:** Sciogliete il cioccolato a bagno maria e rimuovete del fuoco. Aggiungetevi gli altri ingredienti mescolando bene affinché tutto sia perfettamente amalgamato. Riponete nel freezer per circa 2 ore mescolando un paio di volte in modo da creare una granita.

