Arriva “Arecous Green”, il primo cocktail... anti-suocera

mcm-cocktail-anti-suocera2-480d47b8

Assenzio, peppermint e succo di mela. Questi alcuni degli ingredienti dell’ultimo cocktail creato nella Milano da bere, che si presenta con nome che è già una promessa: “**Arecous Green**”, anzidetto il **cocktail-anti suocera** (“Arecous” letto al contrario origina proprio la parola suocera).

Creato dalla nota società italiana di eventi **MCM**, “Arecous Green” gioca, ovviamente con affettuosa irriverenza nei confronti di una figura familiare che talvolta è, con tutte le migliori intenzioni ovviamente, un po’ ’invadente nella vita della coppia, soprattutto alla vigilia di importanti occasioni. Il matrimonio è certamente la principale, ma anche il Natale e i raduni familiari non sono da meno.

“Arecous Green si propone - spiegano i creativi della società di eventi MCM - come **amabile carezza o gradevole ansiolitico** per tutte quelle mamme di futuri sposi nei giorni immediatamente precedenti il matrimonio, ma anche per tutte quelle suocere di lungo corso. Per queste ultime è perfetto nei momenti preparatori il Natale e le feste comandate, nonché qualsivoglia compleanno in famiglia”.

“Irriverenza a parte Arecous Green è **adatto a chiunque**. Ottimo per un dopocena e di facile preparazione”, spiega il bartender che l’ha miscelato per la prima volta ma che, essendo anch’egli in odor di nozze, preferisce rimanere anonimo.

arecous-green-mcm-cocktail-anti-suocera-foto-1**Ecco la ricetta:**

Ingredienti:

- 2 cucchiaini di assenzio verde 70%
- 2 tazzine da caffè di succo di mela verde
- 3 gocce di bitter peppermint (acquistabile in enoteca o nei negozi specializzati di gastronomia)
- 1 peperoncino rosso;
- 1 spicchio di mela, possibilmente verde.

La preparazione:
In uno shaker con una decina di cubetti di ghiaccio versare innanzitutto i due cucchiaini di assenzio. A seguire il succo di mela nella misura di due tazzine e mezzo da caffé. Quindi tre gocce di peppermint bitter, facilmente reperibile in enoteca o anche nei supermercati più forniti. A questo punto sbriciolare i due peperoncini (evitando magari successivamente di toccarsi gli occhi, o il viso con le dita) e shekerare il tutto energicamente per circa 20 secondi con una doppia filtrazione, in modo da ottenere una miscela perfettamente pulita da eventuali residui di peperoncino.

Quindi versare in un bicchiere da cocktail, possibilmente vintage - meglio se di quelli del “servizio buono” che tradizionalmente le suocere custodiscono nella loro vetrinetta porta bicchieri del salotto - e guarnire con lo spicchio di mela.

A questo punto… la suocera è servita!