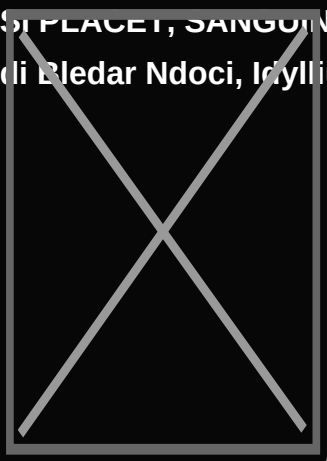
Il cocktail regionale di Bledar Ndoci

miscelazione-regionale-cocktail-si-placet-sangui-idyllium-61332e5c

E' possibile valorizzare le tipicità italiane e portare sapori, aromi, storie e temi della propria regione in un cocktail? Il **Si Placet, Sanguinarium** ne è un gustoso esempio a firma del bartender Bledar Ndoci che svela come realizzare questa rivisitazione “papale” del Bloody Mary.

SI PLACET, SANGUINARIUM
di Bledar Ndoci, Idyllium - Pienza



Ingredienti

Vodka Ketel One
Lime
Pomodoro
Timo
Borragine
Fragole
Sale alla nipitella
Pepe

Preparazione
Alla ricetta classica del Bloody Mary viene aggiunto l’estratto di un mix di borragine, timo, fragole e zucchero. Viene cotto sottovuoto a 50 °C per 4 ore così da togliere acidità e donare al drink aromi

delicatamente erbacei. È servito con un fiore di nasturzio per aggiungere una nota piccante.

Alla scoperta della miscelazione regionale - Prima Parte