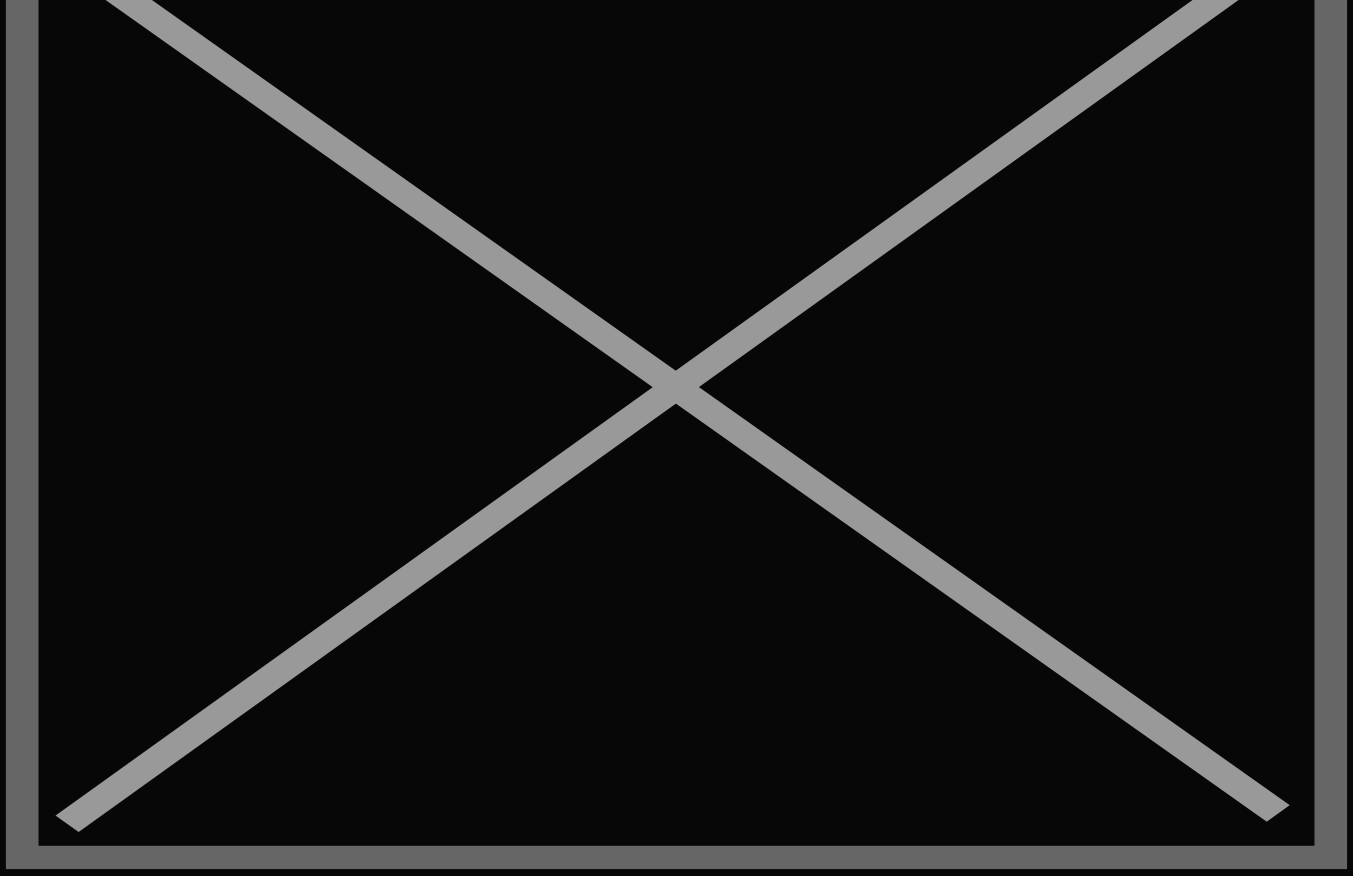
Ci pensa Drugo, il drink di Laura Schirru ispirato a Il Grande Lebowski

laura-schirru-head-bartender-del-the-duke-cocktail-lounge-bar-de-la-maddalena-1-12055655

Un drink di semplice realizzazione, ma di grande resa, il **Ci pensa Drugo**, twist sul classico **White Russian**, cocktail preferito del personaggio-cult del film '**Il Grande Lebowski**' dei Fratelli Coen. Con questa rivisitazione-omaggio, **Laura Schirru**, head bartender del **The Duke Cocktail Lounge Bar** de La Maddalena realizza un cocktail amabile, ma dal carattere robusto, proprio come il Drugo interpretato da Jeff Bridges.

La **Polugar N.1 Rye & Wheat**, prodotta da una miscela di segale e grano, ha sentori intensi di pane appena sfornato, note di grano e segale e di pepe nero, caratterizzata da un sapore deciso che dona robustezza ai sapori dolci e contrastanti del cioccolato e dello yogurt al caffè. Prodotta in Polonia dalla distilleria Rodionov & Sons, in una foresta e lontano da altri stabilimenti industriali, strade e città, Polugar non assomiglia alla vodka moderna: è una bevanda alcolica più antica, prodotta nell'era in cui tutti i distillati di cereali venivano realizzati usando alambicchi di rame.



Un cocktail, il White Russian e il suo twist di Laura Schirru, cucito addosso a Drugo, che conduce una vita pigra, piacevole e disimpegnata, condita da qualche partita di bowling con gli amici e bagnata proprio dal drink che lo accompagna sempre, nel suo approccio calmo e rilassato alla vita, anche nei momenti drammatici e senza via di uscita. Uno stile che è diventato di culto e che ha reso il White Russian e tutti i suoi epigoni un vero e proprio accompagnamento alla vita quotidiana.

INGREDIENTI

5 cl Polugar Vodka N.1 Rye&Wheat
2 cl liquore al cioccolato
Top yogurt al caffè

Bicchiere: Old Fashioned
Garnish: chicchi di caffè

PREPARAZIONE

Versare la Polugar Vodka N.1 Rye&Wheat in un bicchiere Old Fashioned colmo di ghiaccio, aggiungere il liquore al cioccolato e colmare, versando lentamente, con lo yogurt al caffè. Decorare

con dei chicchi di caffè.