Quelli di San Patricio, twist del Negroni con mezcal e Suze. Video

ghe-sem-drink-6-quelli-di-san-patricio-c5c62cfc

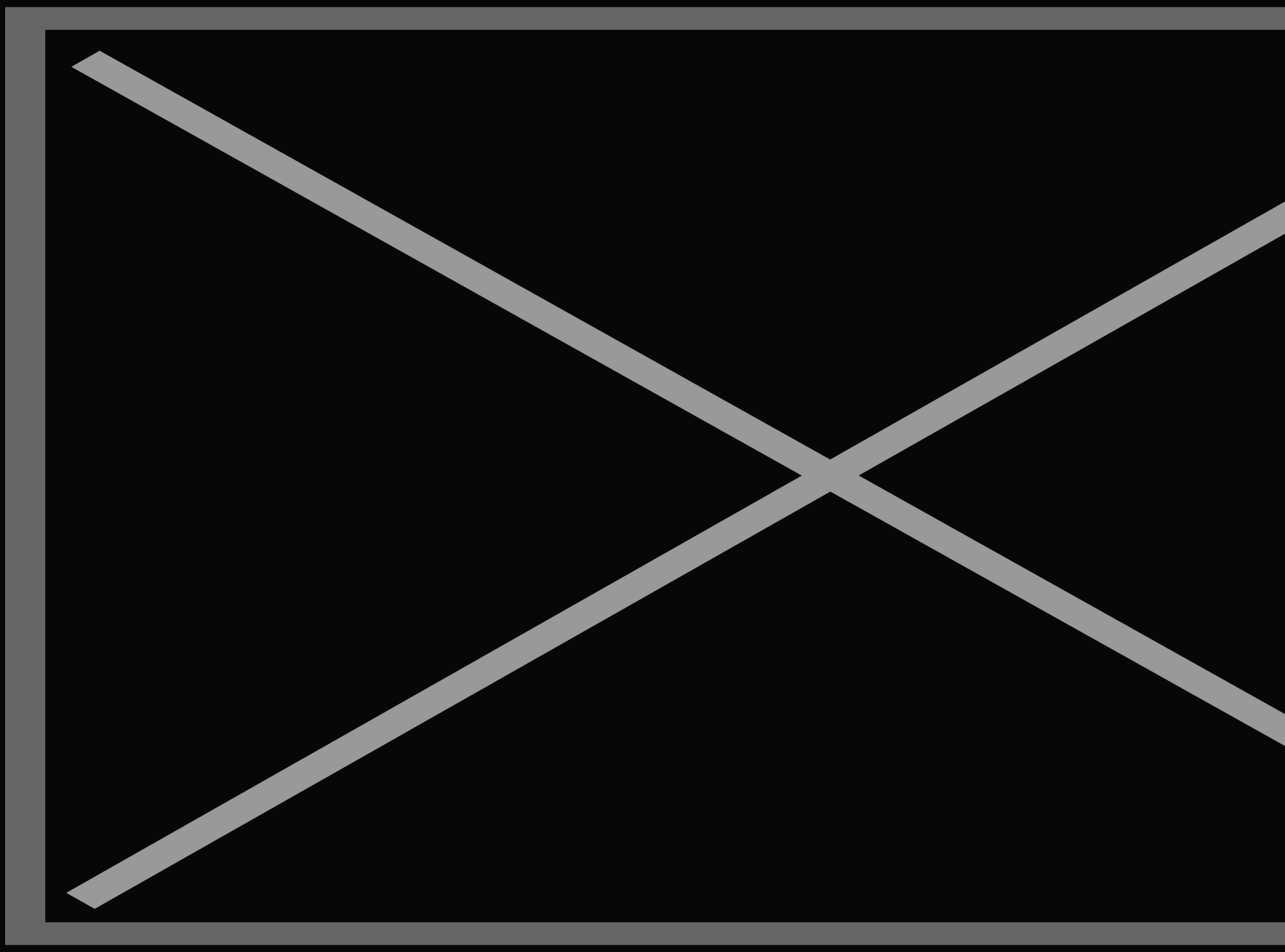
Quelli di San Patricio è interpretazione del Negroni a base di mezcal, Suze e Vermouth del Professore del Ghe Sem di Milano

[caption id="attachment_189272" align="aligncenter" width="696"]Quelli di San Patricio Ghe Sem Luca Salvatore[/caption]

Quelli di San Patricio, la ricetta

Bicchiere:
Tumbler basso
Tecnica:
Throwing
Ingredienti:
30 ml mezcal
30 ml Suze
30 ml Vermouth del Professore
Decorazione:
Rondella di arancia essiccata e olio essenziale al legno di cedro
Preparazione:

Unite tutti gli ingredienti in un tin, ossigenate la miscela con tecnica throwing.
Servite in un tumbler basso precedentemente raffreddato e colmate il bicchiere con il ghiaccio.
Guarnite con una rondella di arancia essiccata e profumate con un olio essenziale al legno di cedro.



Che cos'è il Suze, usato per il drink Quelli di San Patricio?

Si tratta di un liquore ottenuto dalla miscelazione di vari infusi e di grappa di genziana (di cui 50% di radici selvagge), oltre che da estratti di piante aromatiche macerate.
Di colore giallo oro, al palato risulta dolce (del resto, ha ben 200mg/lt di zucchero).