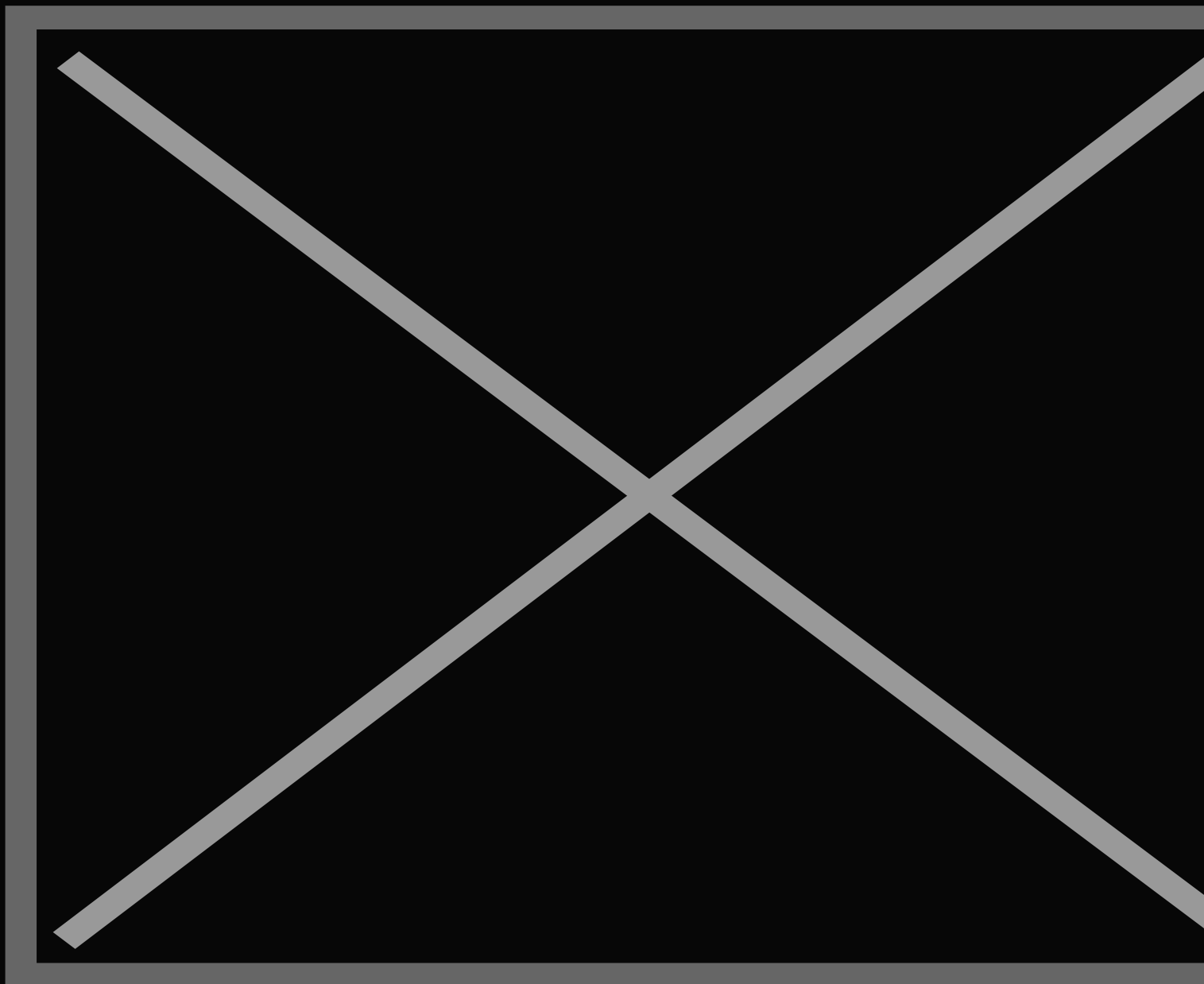
Drink Week, twist on Bloody Mary: l'Hot Mary di Giovanni Ceccarelli

hot-mary-a-55353ce8

Drink Week, twist on… questa settimana è dedicato al **Bloody Mary**, apprezzatissimo cocktail a base di succo di pomodoro. Ancora una volta siamo andati a cercare su Instagram alcuni dei più interessanti twist creati da bartender di tutto il mondo: qui ecco l'Hot Mary di **Giovanni Ceccarelli, alias Cocktail Enginerring**.



La ricetta dell'Hot Mary di Giovanni Ceccarelli

Tecnica:
Build

Bicchiere:
A piacere

Ingredienti:
40 ml vodka
140 ml succo di pomodoro
40 ml estratto di peperoncini dolci
1 peperoncino fresco
2 chiodi di garofano
Sale q.b.
Pepe q.b.
3-4 gocce di tabasco

Preparazione:
1)In un pentolino versa tutti gli ingredienti, compreso il peperoncino fresco che viene lasciato intero. Il tabasco invece lo aggiungerai alla fine, prima di servire il drink.
2)Porta sul fuoco (basso), scalda e mescola delicatamente il tutto. Aggiusta di sale e pepe, sempre assaggiando, per poter cercare il bilanciamento personale preferito.
Ricorda che l'etanolo ha una temperatura di ebollizione di 78.4 °C, quindi munisciti di un termometro per non superare questa temperatura. Secondo me, la temperatura di servizio ideale è 60°C – 65°C, ma anche in questo caso consiglio di trovare la tua.
3)Una volta tolto il pentolino dal fuoco, aggiungi il tabasco e mescola.
4)Versa nel bicchiere da servizio che ritieni più adatto. Io lo servo come punch, travasandolo di volta in volta in un bicchiere più piccolo (vedi foto).

Il Bloody Mary

Prima della rivisitazione della lista ufficiale Iba del 2011 era inserito nella categoria long drink-Collins type, attualmente fa parte della categoria contemporary classic. Quanto alla collocazione temporale è un all day drink.

La ricetta Iba

Ingredienti:

4,5 cl di vodka

9 cl di succo di pomodoro

1,5 cl di succo di limone

gocce di salsa Worcestershire

1 pizzico di sale al sedano

1 pizzico di pepe nero

q.b. tabasco.

Preparazione:

Mescolare delicatamente. Guarnire con sedano e fettina di limone (opzionale)

Gradazione: 13,5 % vol

Calorie: 129 Kcal per drink

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week, twist on…