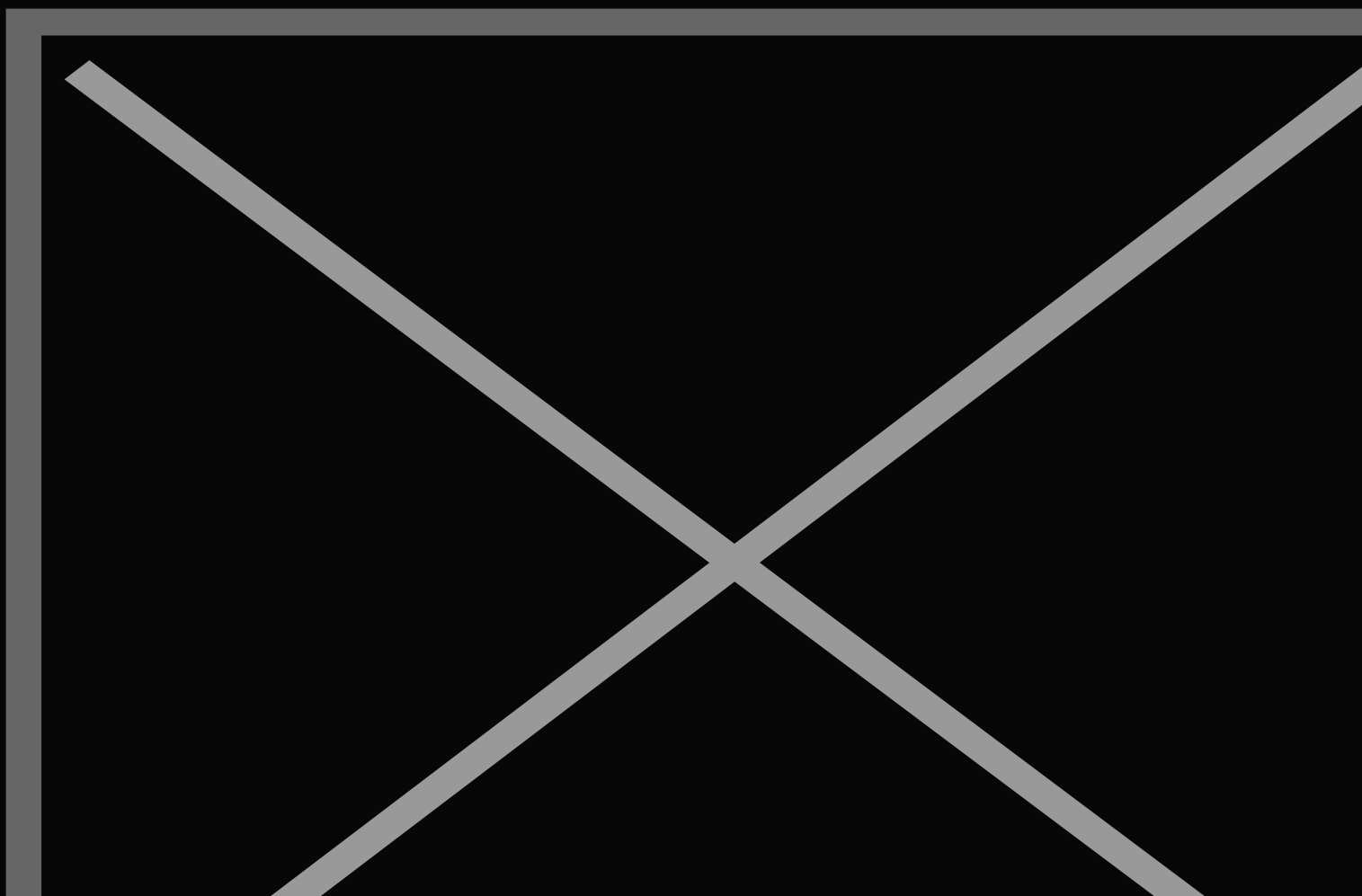
Drink Tris, twist on... tre rivisitazioni del Bloody Mary

bloody-mary-tris-084ee82b

Drink Week, twist on... è l'appuntamento di *Mixer Planet* dedicato alle rivisitazioni di grandi classici della mixology. Ogni domenica in Drink Tris, twist on... vi riproponiamo tutte insieme le tre ricette selezionate durante la settimana. Una selezione che parte da Instagram e che si basa non solo sull'estetica (se il cocktail è bello è... più buono), ma anche sulla facile replicabilità.

Questa settimana Drink Tris, twist on... vi propone tre interpretazioni del **Bloody Mary**
, apprezzatissimo cocktail a base (nella versione originale) di succo di pomodoro.



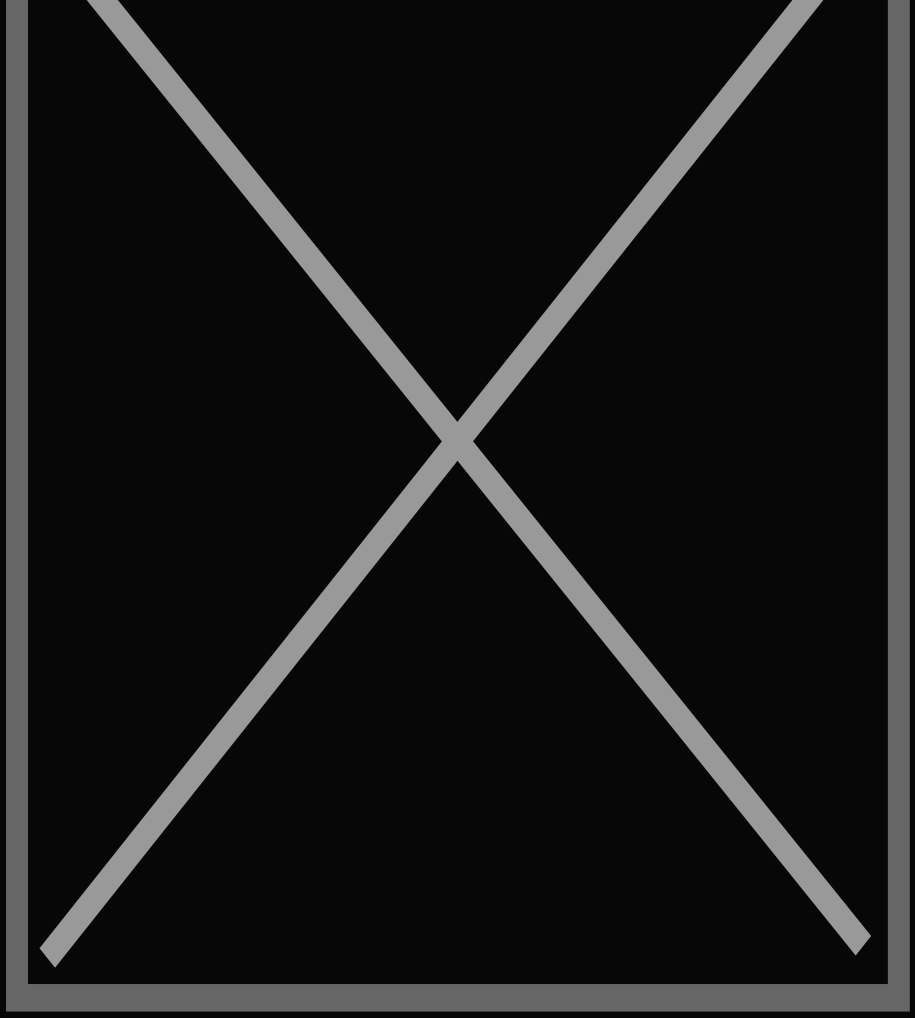
La ricetta dell'Hot Mary di Giovanni Ceccarelli

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).



La ricetta del Carrot is the

New Tomato di Belgian Barfly

Tecnica:
Shake and Strain

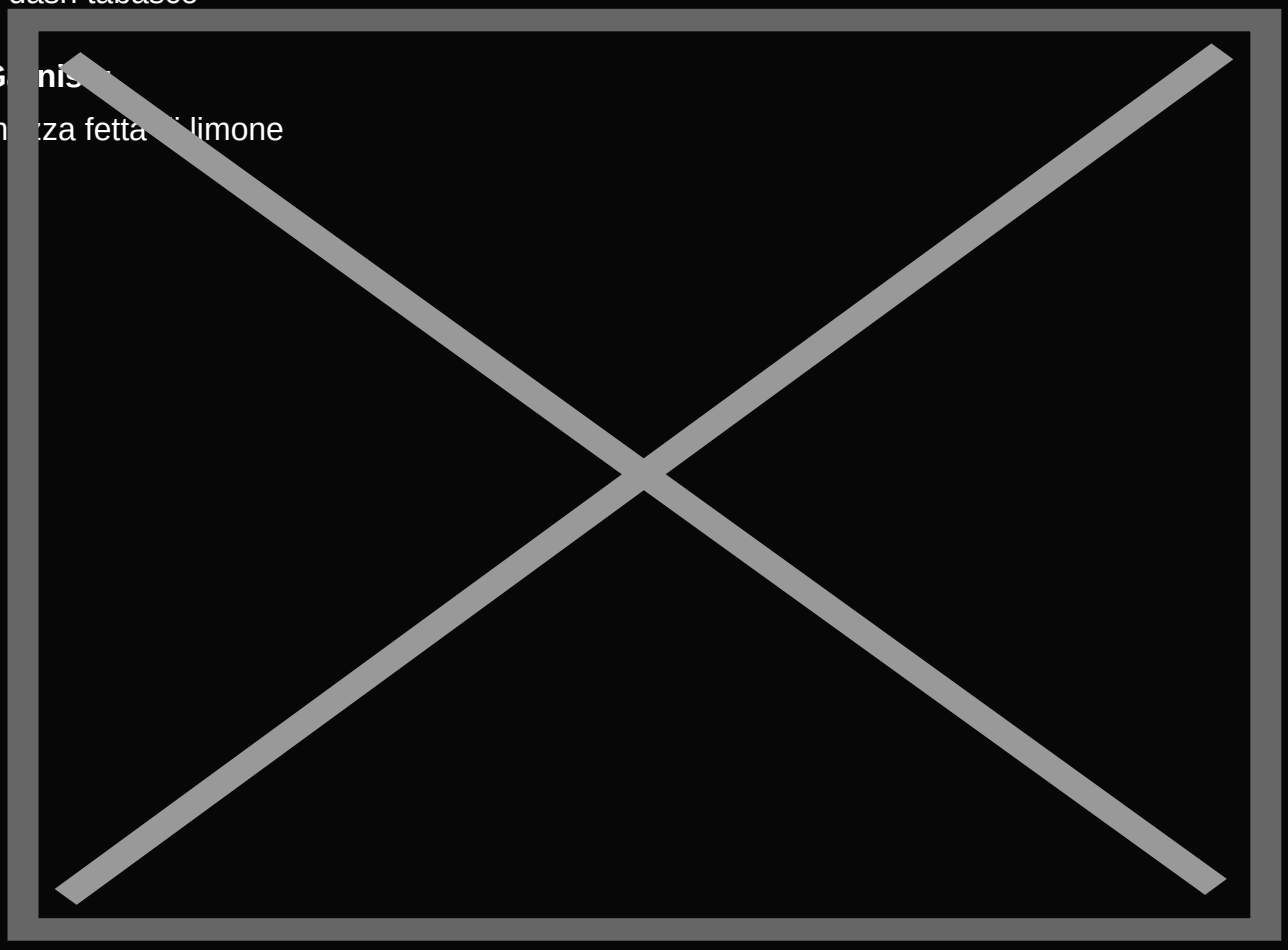
Bicchiere:
Barattolo per conserve

Ingredienti:
50 ml succo di carota
45 ml rum agricolo Trois Rivie?res
20 ml succo di limone
20 ml sciroppo speziato (con coriandolo e semi di ajowan e cardamomo verde)

5 dash tabasco

G nis

m zza fetta i limone



La

ricetta del twist del Bloddy Mary di Dániel Illés

Tecnica:

Throwing

Bicchiere:

Pomodoro svuotato

Ingredienti:

45 ml vodka

15 ml succo di? limone fresco

90 ml succo di pomodoro fatto in casa filtrato

5 ml aceto? di canna da zucchero

sale di sedano
pepe bianco appena macinato
pepe nero appena macinato
3 cucchiai salsa?? Worcestershire
qualche goccia Tabasco?

Garnish:
Pomodorini, coste di sedano, peperoncino, scalogno

Nota: le bevande speziate - incluso il Bloody Mary - possono essere servite con un bicchierino d'acqua e il condimento può essere lasciato all'ospite.

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