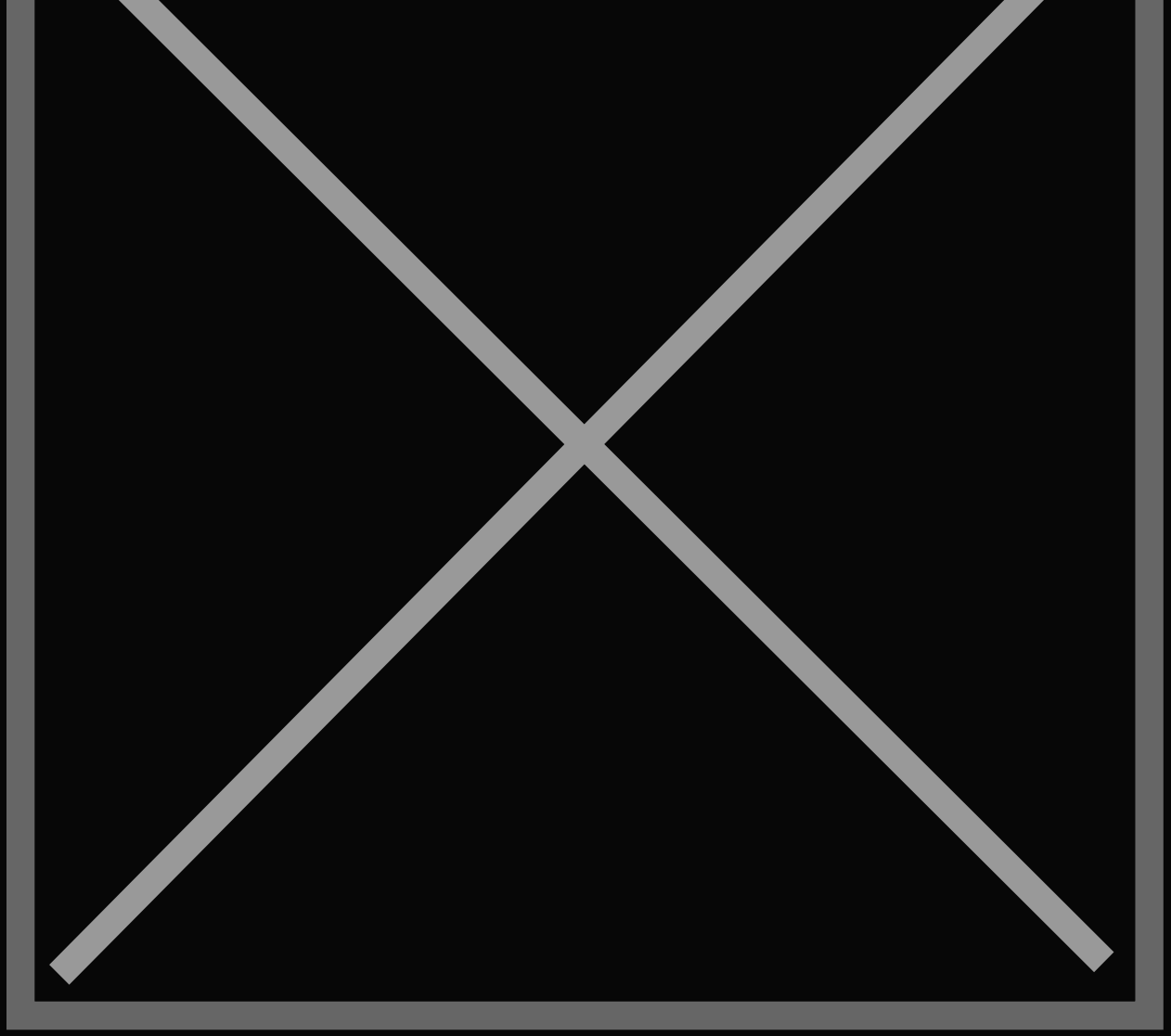
Drink Week, twist on Americano, l'Usa 121 di Leo

usa-121-a-5e5ddbec

La rubrica **Drink Week, twist on…** questa settimana è dedicata all'**Americano**, lontano parente (più leggero) del Negroni, con cui condivide la derivazione dal Milano Torino. Da Instagram abbiamo selezionato alcuni dei più interessanti twist creati da bartender di tutto il mondo. Qui vi proponiamo l' **Usa 121** di **Leo, alias leo_leonardo_verona**.



La

ricetta dell'Usa 121 di Leo

Tecnica:

Stir

Bicchiere:

Old fashioned

Ingredienti:

30 ml Campari

30 ml Cinzano Vermouth 1757
30 ml Averna Don Salvatore
top di soda

Garnish:
Mezzo slice di arancia e uno zest di limone

L'Americano

Le sue origini, infatti, sono da ricercare in un aperitivo che impazzava a cavallo tra Otto e Novecento, il “Milano-Torino”, così chiamato poiché la ricetta prevedeva ½ Bitter Campari (nato a Milano) e ½ Martini Rosso (torinese per eccellenza).
Da qui – forse per renderlo più internazionale o forse per il successo ottenuto anche all’estero – nacque l’Americano.

La ricetta Iba

Tecnica:
Stir

Bicchiere:
Old fashioned

Ingredienti:
30 ml bitter Campari
30 ml vermouth rosso
una spruzzata di soda

Garnish:
Mezzo slice di arancia e uno zest di limone

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