Drink Week, tre cocktail con amaretto: il Macaron Coffee Martini

macaron-coffee-martini-a-a2543fa0

La rubrica **Drink Week** questa settimana è dedicata a tre cocktail che utilizzano l'**amaretto**, liquore aromatico a base di erbe e mandorle amare e altri ingredienti. Le sue origini risalirebbero al 1500, quando Bernardino Luini, a Saronno (oggi in provincia di Varese) per eseguire un affresco (tutt'oggi visibile) nel Santuario della Beata Vergine dei Miracoli, si innamorò di una locandiera che utilizzo come modella per la Madonna nel suo affresco; lei, per ringraziarlo, gli preparò un elisir di erbe, zucchero tostato, mandorle amare e brandy. Di seguito, ecco il **Macaron Coffee Martini** di **Ludovic Bretel, alias art.cocktails.bzh**.

amarettoLa ricetta del Macaron Coffee Martini di Ludovic Bretel

Tecnica:
Shake and Strain

Bicchiere:
Coppetta Martini

Ingredienti:
30 ml Amaretto Adriatico
20 ml rum St James Royal con infuso di fava tonka
3 dash bitter café The Bitter Truth
1 caffè espresso

Garnish:
Macaron

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week

Leggi anche:

Amaretto Adriatico, sapore di Puglia fra terra e mare

Drink Tris, twist on... tre varianti della Piña Colada