Drink Week, tre cocktail con amaretto: il Grapefruit Amaretto Sour

grapefruit-amaretto-sour-a-7edb5795

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. Oggi abbiamo scelto il **Grapefruit Amaretto Sour** dell'olandese **Menno Duivenvoorden, alias bromojito**.

amarettoLa ricetta del Grapefruit Amaretto Sour di Menno Duivenvoorden

Bicchiere:
Highball

Ingredienti:
45 ml amaretto Disaronno
25 ml succo di limone
25 ml sciroppo di zucchero
30 ml purea di pompelmo
1 bianco d'uovo

Garnish:
foglie di menta
spicchio di arancia essiccata

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week

Leggi anche:

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