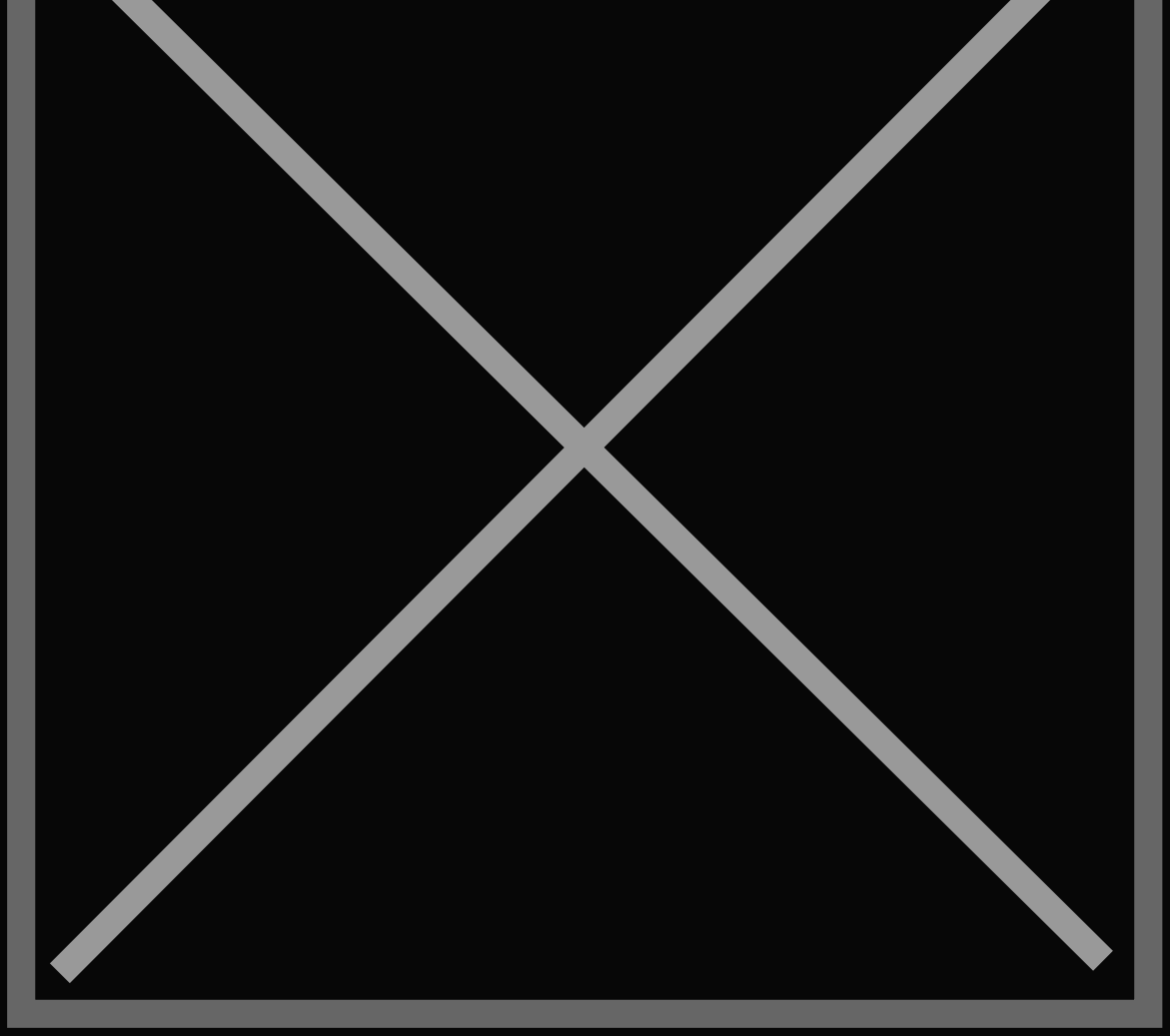
Drink Week: Graveyard Shift, Espresso Martini secondo Cocktail Society

graveyard-shift-a-587ffc61

Cocktail a base di vodka e caffè, l'**Espresso Martini** - stando alla leggenda - sarebbe stato creato nel 1983 da **Dick Bradsell** al Freds Club di Londra, quando una giovane, futura supermodella gli chiese: "Puoi farmi qualcosa che mi faccia svegliare un po' e poi mi fotta il cervello?". Noi abbiamo selezionato tre varianti che, forse, non fotteranno il cervello, ma di certo delizieranno il palato. Ecco il **Graveyard Shift** di **Cocktail Society, alias aboutdrinksandbars su Instagram**.



La ricetta

del Graveyard Shift di Cocktail Society

Tecnica:
Shake and Strain

Bicchiere:
Coppetta

Ingredienti:
45 ml infuso di vodka e Oreo (vedi sotto)
22,5 ml liquore al caffè
30 ml caffè espresso

7,5 ml sciroppo di zucchero alla vaniglia
Top di panna montata alla vaniglia leggermente zuccherata

Garnish:
Biscotti Oreo sbriciolati

Preparazione:
Pre creare l'ifuso di vodka e Oreo, aggiungere un biscotto Oreo per 45 ml di vodka e lasciare riposare il tutto per 24 ore, quindi filtrare l'infuso con un filtro da caffè per rimuovere le briciole di Oreo.

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week

Leggi anche:

Bruno Vanzan Cocktail House, misceliamo un Espresso Martini. IL VIDEO

Drink Week, tre cocktail col caffè: il Cold Brew Martini di Misceo