Martini propone due rivisitazioni dell’Americano per San Valentino

20230203115024martinicocktail-d8e31071

Martini ha ideato **due ricette per** rendere unico il brindisi di **San Valentino** e stupire il proprio partner, preparate con ingredienti premium e iniziare i festeggiamenti in modo speciale: Martini Gold, sofisticato ed elegante, e Martini Spicy, un drink audace e seducente per una serata piena di passione.

Due **rivisitazioni del tradizionale cocktail Americano**, nate dall’unione dei prodotti premium Martini Riserva Speciale Rubino e Martini Riserva Speciale Bitter, insieme ad ingredienti originali e curiosi, che creano una miscela perfetta che vi farà innamorare al primo sorso.

Martini Spicy, il cocktail audace e seducente per una serata piena di passione

Ingredienti:

35 ml Vermouth Martini Riserva Speciale Rubino

35 ml Martini Riserva Speciale Bitter

Rondella di lime essiccato

Fili di peperoncino essiccato a bassa piccantezza

¼ di cucchiaino di peperoncino Habanero in polvere

Soda

Ghiaccio

Bicchiere Tumbler basso

Procedimento:

Mettere ¼ ¼ di cucchiaino di peperoncino Habanero in polvere nel bitter e lasciare in infusione per qualche ora. Versare il bitter (messo prima in infusione), il vermouth e il ghiaccio nello shaker e shakerare. Mettere il ghiaccio nel tumbler e versare il contenuto dello shaker, aggiungere la rondella di lime essiccato, aggiungere uno splash di soda e finire con i fili di peperoncino essiccato a bassa piccantezza.

Martini Gold, sofisticato ed elegante perfetto per un brindisi speciale

Ingredienti:

40 ml Vermouth Martini Riserva Speciale Rubino

40 ml Martini Riserva Speciale Bitter

Foglia di oro alimentare 24Kt

Soda

Ghiaccio grande

Bicchiere Tumbler basso

Procedimento:

Versare il vermouth e il bitter nello shaker e shakerare. Mettere il ghiaccio nel tumbler, versare il contenuto dello shaker e aggiungere uno splash di soda, non riempendo completamente il bicchiere. Prendere con una pinza un cubo di ghiaccio, passarlo nella foglia d’oro in modo che aderisca bene e appoggiarlo all’interno del bicchiere.