Drink Week, twist on ... Negroni Sour di Good Golly Miss Molly

20230316174925negroni-sour-a-75e00f97

Simbolo del bere miscelato all'italiana, il **Negroni** ha compiuto 100 anni nel 2019. Un secolo in cui si è diffuso in tutto il mondo ed è stato oggetto di infinite variazioni. Questa settimana la rubrica **Drink Week** vi propone tre particolari twist di questo classicissimo cocktail. Ecco di seguito il **Negroni Sour** di **Good Golly Miss Molly**.

La ricetta del Negroni Sour di Good Golly Miss Molly

Tecnica:
Shake and Strain

Bicchiere:
Coppetta vintage

Ingredienti:
30 ml Malfy Gin con Arancia
30 ml Campari
30 ml vermut
22,5 ml succo di limone
15 ml sciroppo di zucchero
1 albume

Garnish:
3 dash bitter

Clicca qui per tutte le puntate di Drink Week