Drink Week, twist on Gin Sour: l'Oliveto di Jerome

20230412012754oliveto-a-834aefb2

Mercoledì 12 aprile prende il via da Firenze il **Gin per Te Tour di Silvio Carta**, che fra i cocktail della sua special drink list propone tre diverse versioni del **Gin Sour**. Per l'occasione, anche la rubrica **Drink Week** vi propone tre varianti di questo cocktail, fra i più amati della grande famiglia dei sour. Di seguito l'**Oliveto** di **Jero?me, alias longshakes** su Instagram.

La ricetta dell'Oliveto di Jero?me

Tecnica:
Dry Shake

Bicchiere:
Double rocks glass

Ingredienti:
40 ml gin
15 ml Licor 43
15 ml sciroppo di fiori di sambuco
15 ml succo di limone
10 ml olio di oliva
1 albume

Preparazione:
Costruire in uno shaker Boston, fare un dry shake e poi aggiungere ghiaccio; shakerare per 20 secondi fino a ottenere una bella schiuma, infine versare nel bicchiere con ghiaccio.

Clicca qui per tutte le puntate di Drink Week