Lunedì di Mixer - Giacomo Fiume presenta 'Oil sipped'

20241021102437img-20241016-151355-ffc6c419

Il **Lunedì di Mixer** è tornato. Ogni settimana un appuntamento fisso con le ricette (e i consigli) di **Giacomo Fiume**, founder di The World of Distillery, oltre che del ristorante Osteria San Giovanni e del cocktail bar (per il momento con apertura solo estiva) Sangio di Monopoli.

Questa settimana è la volta di **OIL SIPPED**, una ricetta che vede come ingredienti vetz, soluzione salina, cordiale al limone, bitter alle olive taggiasche, soda.

RICETTA

4,5 cl di vetz

3 dash di soluzione salina (acqua & sale)

3 cl di cordiale al limone

5 dash bitter alle olive taggiasche

Top soda

PREPARAZIONE

Cordiale agli agrumi:

6 limoni biologici

500 ml di succo di limone fresco

200 ml di acqua

Zucchero pari peso ai peel di limone

3g di citrico

2 gr ascorbico

Pelare i limoni, pesare i peel e aggiungere la stessa quantità di zucchero. Per accelerare il processo dell'oleo saccarum, inserire il tutto in un una busta sottovuoto e con l'aiuto di un roner tenerlo a 60 gradi per un oretta e mezza. Una volta pronto aggiungere il liquido con il resto degli ingredienti in un frullatore e poi filtrare a maglie strette.

Bitter alle olive taggiasche

Amaro (Giacomo Fiume ne ha utilizzato uno pugliese). Inserire 300 gr di olive taggiasche con 50 ml di salamoia di olive e sous vide per due ore. Filtrare tutto.

GARNISH
Le olive aromatizzate vengono usate come garnish o come aperitivo.