Lunedì di Mixer - The World of Distillery firma il Negroni Sangiò

20241216163743negronisangio-c51ab3ab

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 Giacomo Fiume ci presenta **Negroni Sangiò**: «*Un Negroni alla monopolitana, sorprendente e aromatizzato, che unisce ingredienti super freschi e del territorio*».

LA RICETTA

3 cl di Monkey47 Distiller's Cut 2024 al cappero di pantelleria

3cl di bitter rouge

3 cl di Lillet Rosé “alla Sangiovanni”

LA PREPARAZIONE

Cordial alcolico (Lillet Rosé alla Sangiovanni)

300ml circa di Lillet Rosé

1 cucchiaio di origano

1 pugno di olive

8 pomodorini bio

1 cucchiaio di capperi

200 ml di acqua

200 ml di zucchero

Frullare il tutto e inserirlo in una bag. Utilizzare un roner e impostarlo a 60 gradi per un’ora circa. Filtrarlo con un colino a maglie strette e aggiungere:

3 gr di citrico

2 gr ascorbico

GARNISH

Cappero di pantelleria