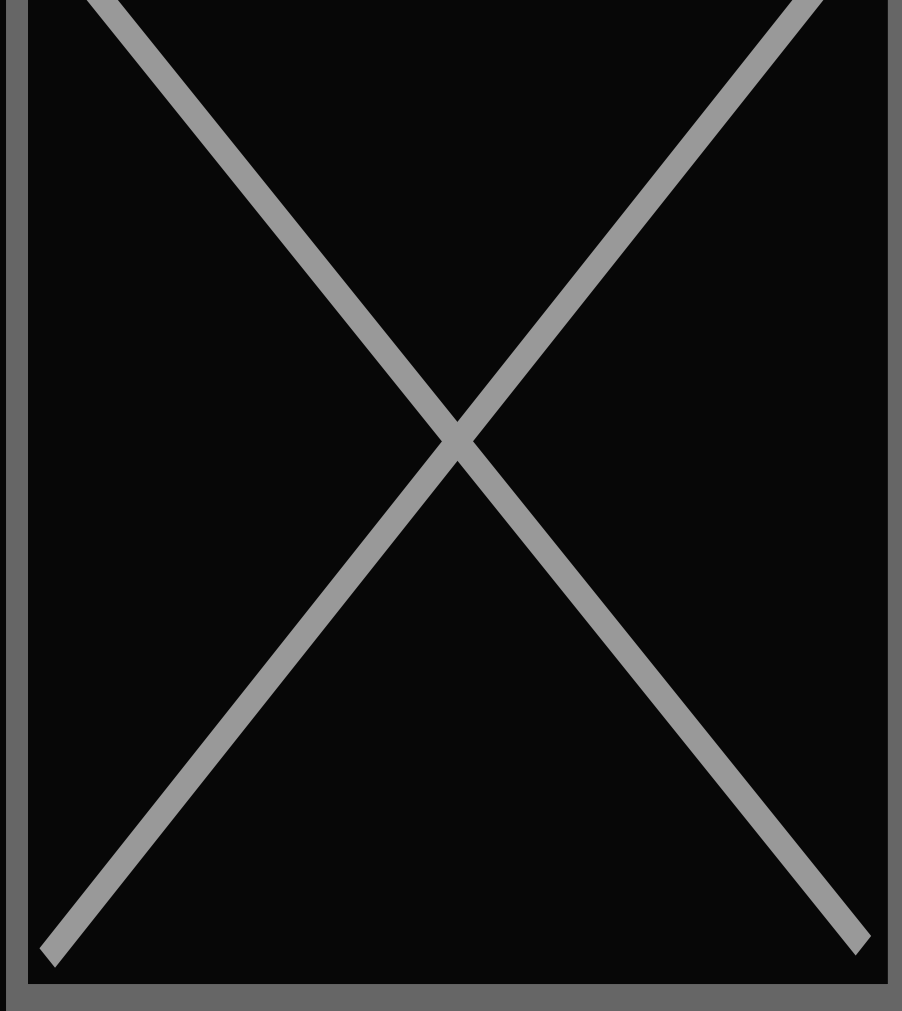


Drink Week, twist on Bloody Mary: Carrot is the New Tomato

carrot-a-fd8a3c1b

Drink Week, twist on... questa settimana è dedicato al **Bloody Mary**, apprezzatissimo cocktail a base (nella versione originale) di succo di pomodoro. Ancora una volta siamo andati a cercare su Instagram alcuni dei più interessanti twist creati da bartender di tutto il mondo: in questo caso vi proponiamo il **Carrot is the New Tomato**, originale variante con succo di carota al posto di quello di pomodoro realizzata da [Belgian Barfly](#), coproprietario del cocktail bar Groot Vlaenderen di Bruges.



La ricetta del Carrot is the

New Tomato di Belgian Barfly

Tecnica:

Shake and Strain

Bicchiere:

Barattolo per conserve

Ingredienti:

50 ml succo di carota

45 ml rum agricolo Trois Rivières

20 ml succo di limone

20 ml sciroppo speziato (con coriandolo e semi di ajowan e cardamomo verde)

5 dash tabasco

Garnish:

mezza fetta di limone

Il Bloody Mary

Prima della rivisitazione della lista ufficiale Iba del 2011 era inserito nella categoria long drink-Collins type, attualmente fa parte della categoria contemporary classic. Quanto alla collocazione temporale è un all day drink.

La ricetta Iba

Ingredienti:

4,5 cl di vodka

9 cl di succo di pomodoro

1,5 cl di succo di limone

gocce di salsa Worcestershire

1 pizzico di sale al sedano

1 pizzico di pepe nero

q.b. tabasco.

Preparazione:

Mescolare delicatamente. Guarnire con sedano e fettina di limone (opzionale)

Gradazione: 13,5 % vol

Calorie: 129 Kcal per drink

[Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week, twist on...](#)