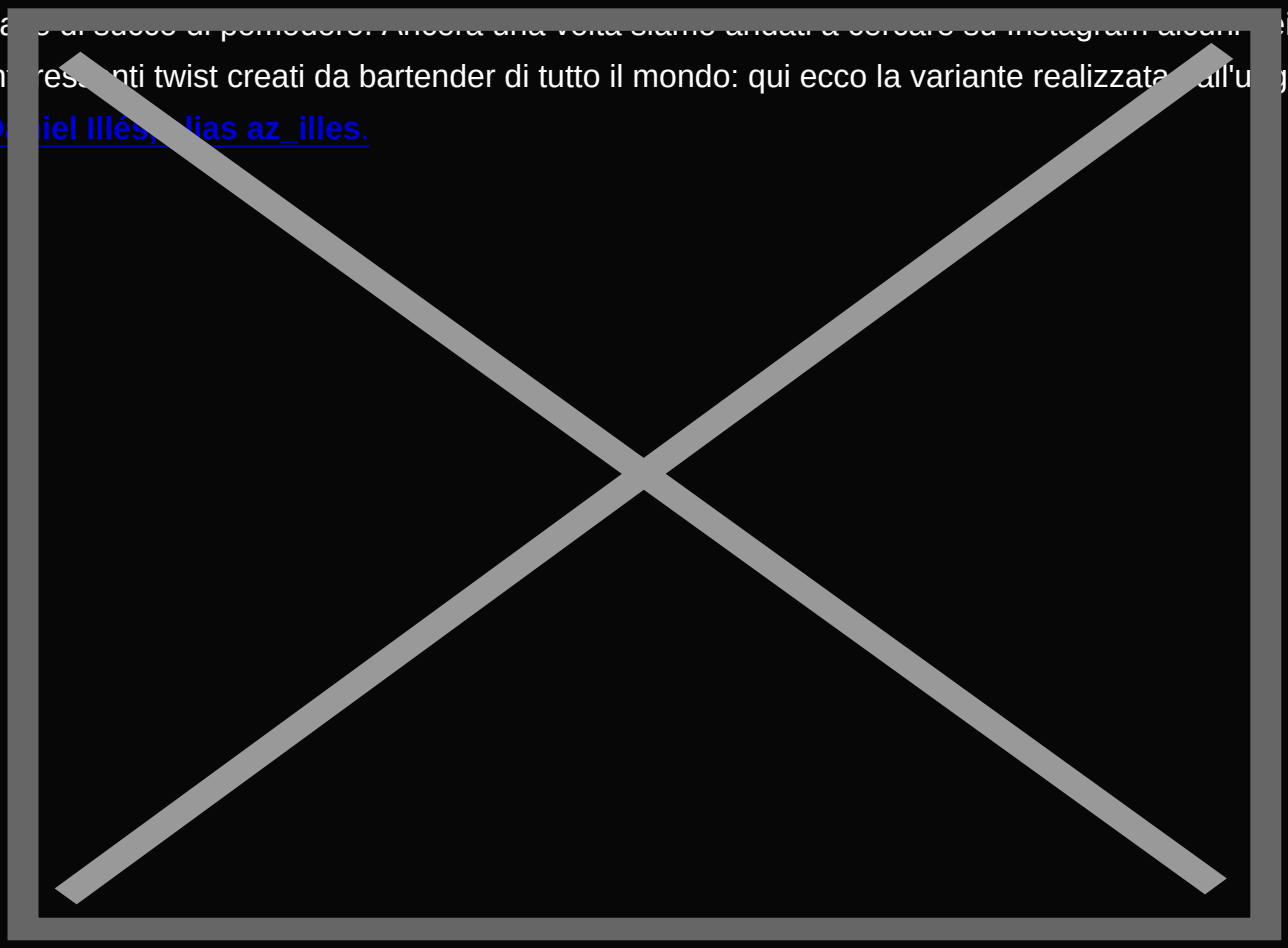
Drink Week, twist on Bloody Mary, la variante di Dániel Illés

illes-a-b53705c6

Drink Week, twist on… questa settimana è dedicato al **Bloody Mary**, apprezzatissimo cocktail a base 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: qui ecco la variante realizzata dall'ungherese **Dániel Illés, alias az_illes**.



La ricetta del twist del Bloddy Mary di Dániel Illés

Tecnica:
Throwing

Bicchiere:
Pomodoro svuotato

Ingredienti:
45 ml vodka
15 ml succo di? limone fresco
90 ml succo di pomodoro fatto in casa filtrato
5 ml aceto? di canna da zucchero
sale di sedano
pepe bianco appena macinato
pepe nero appena macinato
3 cucchiai salsa?? Worcestershire
qualche goccia Tabasco?

Garnish:
Pomodorini, coste di sedano, peperoncino, scalogno

Nota: le bevande speziate - incluso il Bloody Mary - possono essere servite con un bicchierino d'acqua e il condimento può essere lasciato all'ospite.

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…