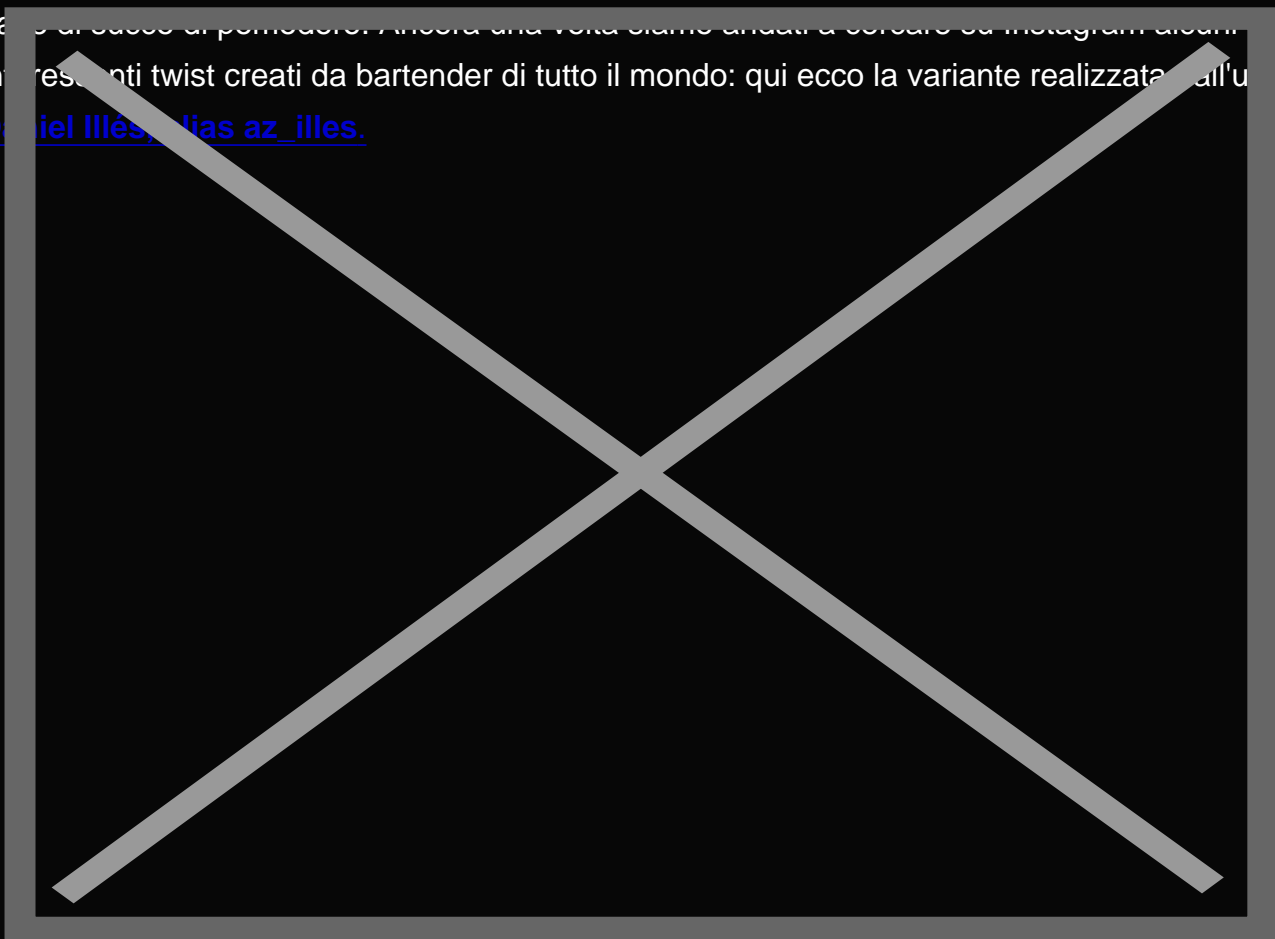


Drink Week, twist on Bloody Mary, la variante di Dániel Illés

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 Bloody 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 cucchiaini 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...](#)