

Drink Tris, twist on... tre rivisitazioni del Bloody Mary



Drink Week, twist on... è l'appuntamento di *Mixer Planet* dedicato alle rivisitazioni di grandi classici della mixology. Ogni domenica in Drink Tris, twist on... vi riproponiamo tutte insieme le tre ricette selezionate durante la settimana. Una selezione che parte da Instagram e che si basa non solo sull'estetica (se il cocktail è bello è... più buono), ma anche sulla facile replicabilità.

Questa settimana Drink Tris, twist on... vi propone tre interpretazioni del **Bloody Mary**, apprezzatissimo cocktail a base (nella versione originale) di succo di pomodoro.

La ricetta dell'Hot Mary di [Giovanni Ceccarelli](#)

Tecnica:

Build

Bicchiere:

A piacere

Ingredienti:

40 ml vodka

140 ml succo di pomodoro

40 ml estratto di peperoncini dolci

1 peperoncino fresco

2 chiodi di garofano

Sale q.b.

Pepe q.b.

3-4 gocce di tabasco

Preparazione:

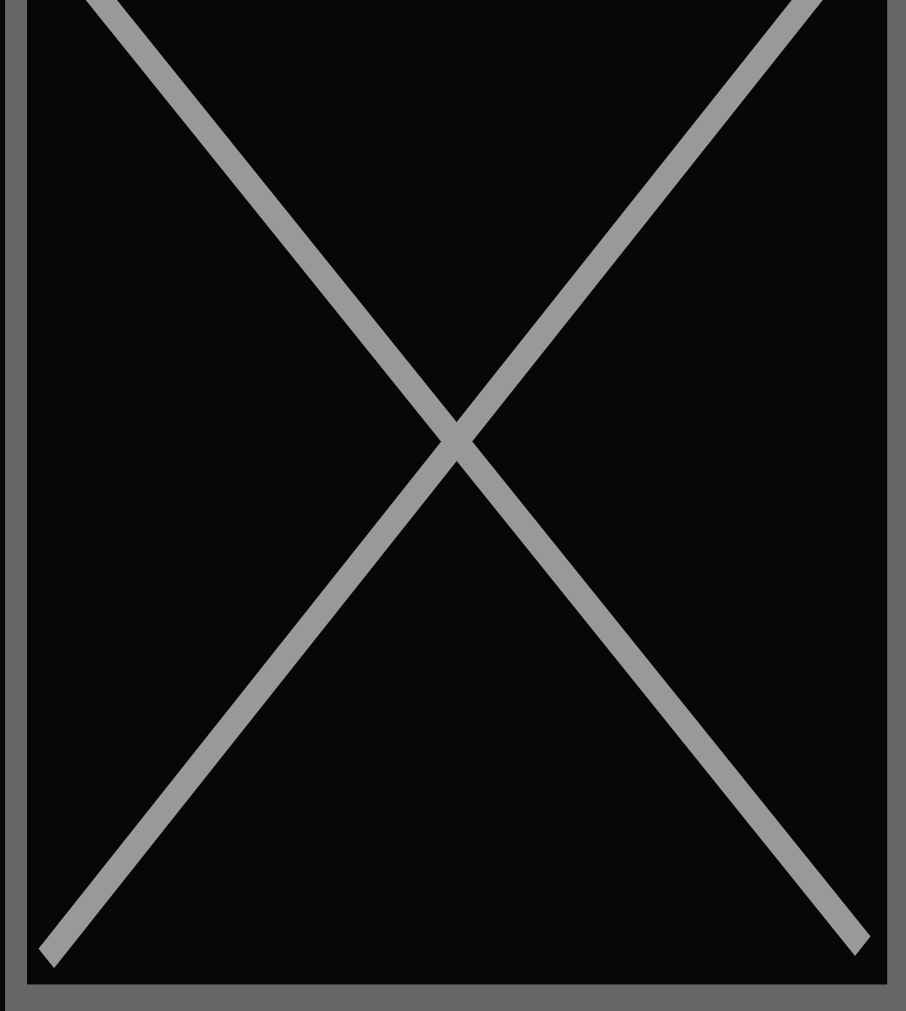
1)In un pentolino versa tutti gli ingredienti, compreso il peperoncino fresco che viene lasciato intero. Il tabasco invece lo aggiungerai alla fine, prima di servire il drink.

2)Porta sul fuoco (basso), scalda e mescola delicatamente il tutto. Regola di sale e pepe, sempre assaggiando, per poter cercare il bilanciamento personale preferito.

Ricorda che l'etanolo ha una temperatura di ebollizione di 78.4 °C, quindi munisciti di un termometro per non superare questa temperatura. Secondo me, la temperatura di servizio ideale è 60°C – 65°C, ma anche in questo caso consiglio di trovare la tua.

3)Una volta tolto il pentolino dal fuoco, aggiungi il tabasco e mescola.

4)Versa nel bicchiere da servizio che ritieni più adatto. Io lo servo come punch, travasandolo di volta in volta in un bicchiere più piccolo (vedi foto).



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

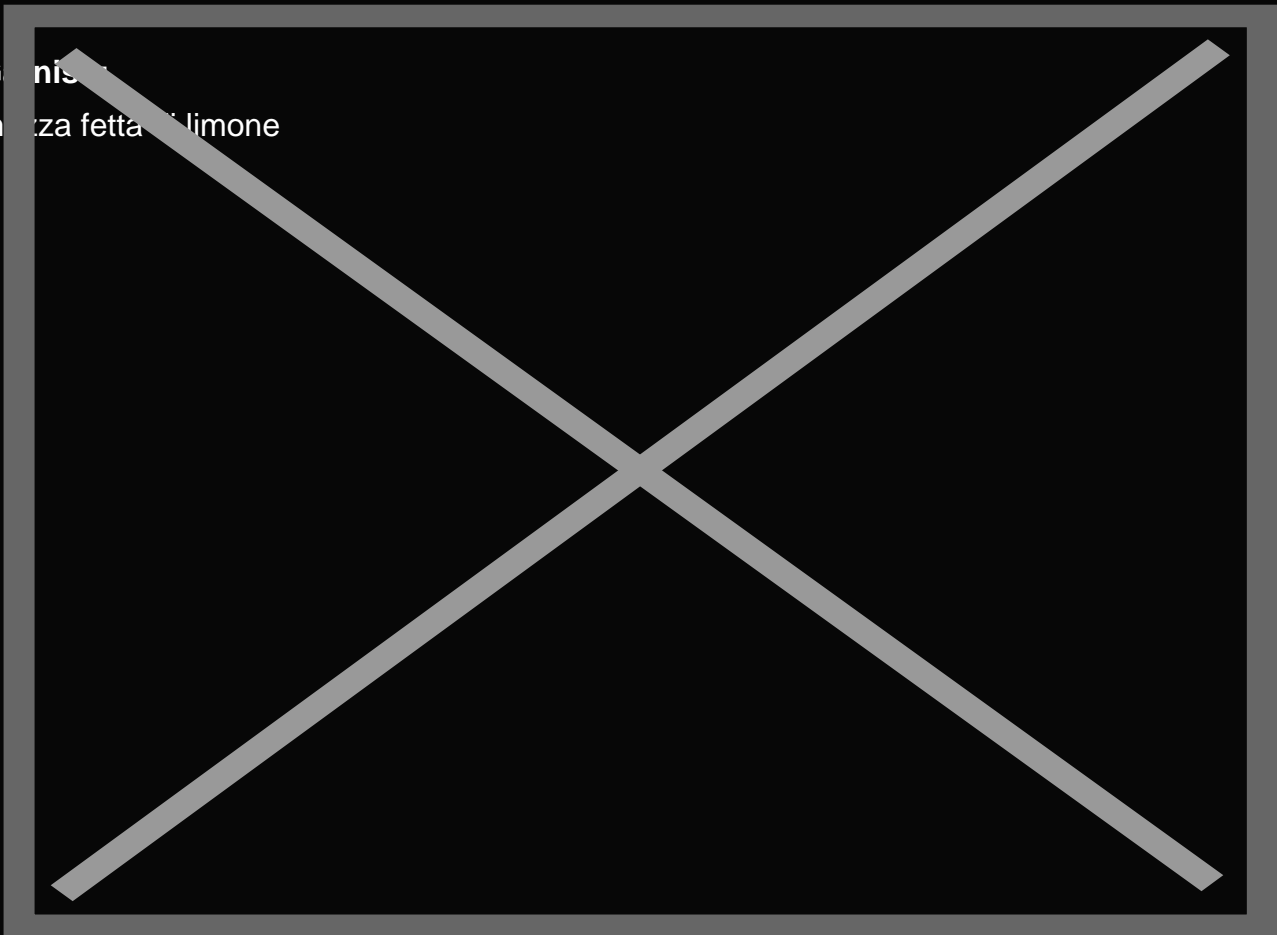
45 ml rum agricolo Trois Rivieres

20 ml succo di limone

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

5 dash tabasco

Garnis
mezza fetta di limone



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.

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