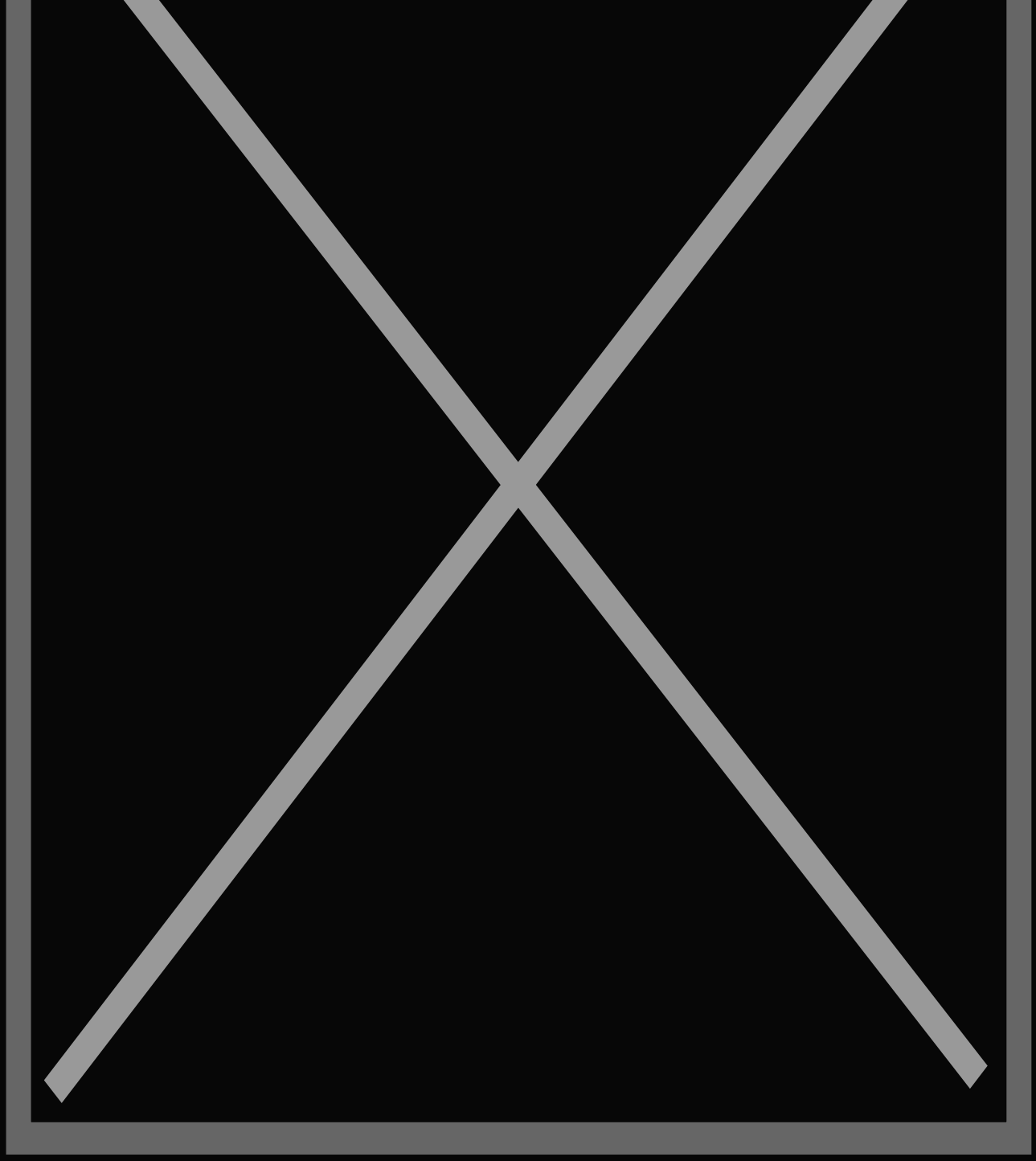
Drink Tris, twist on... tre rivisitazioni dell'Americano

americano-tris-017faae1

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 dell'**Americano**, lontano parente (più leggero) del Negroni, con cui condivide la derivazione dal Milano Torino.



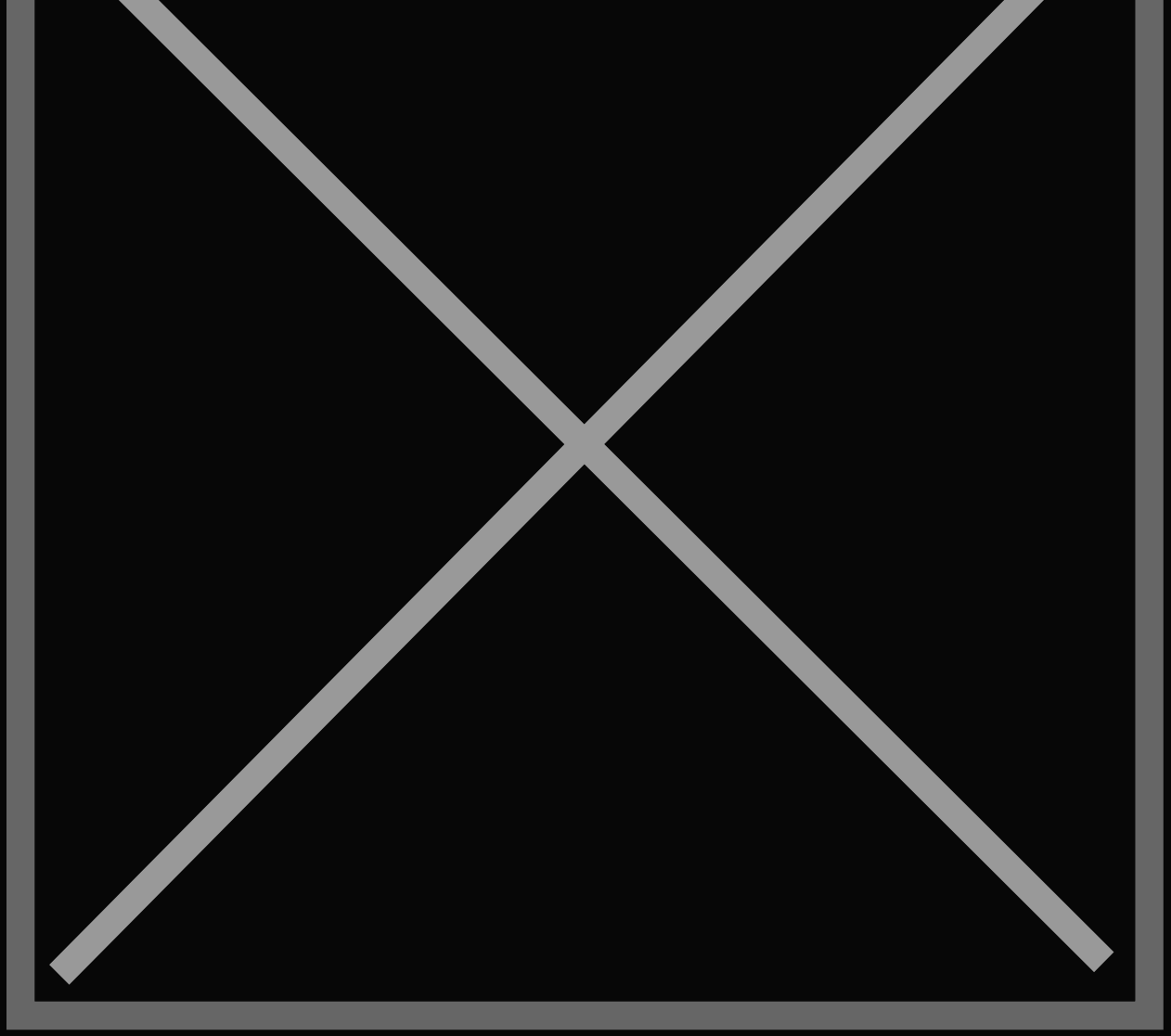
La

ricetta dell'I don't speak Americano di Aldys Ali Glodenis

Tecnica:
Shake

Bicchiere:
Tumbler alto

Ingredienti:
30 ml bitter Campari
30 ml Martini Antica Formula
10 ml succo di frutto della passione fresco
20 ml succo di limone fresco
2 bar spoon scirippo di zucchero
top di acqua frizzante



La

ricetta dell'Usa 121 di Leo

Tecnica:

Stir

Bicchiere:

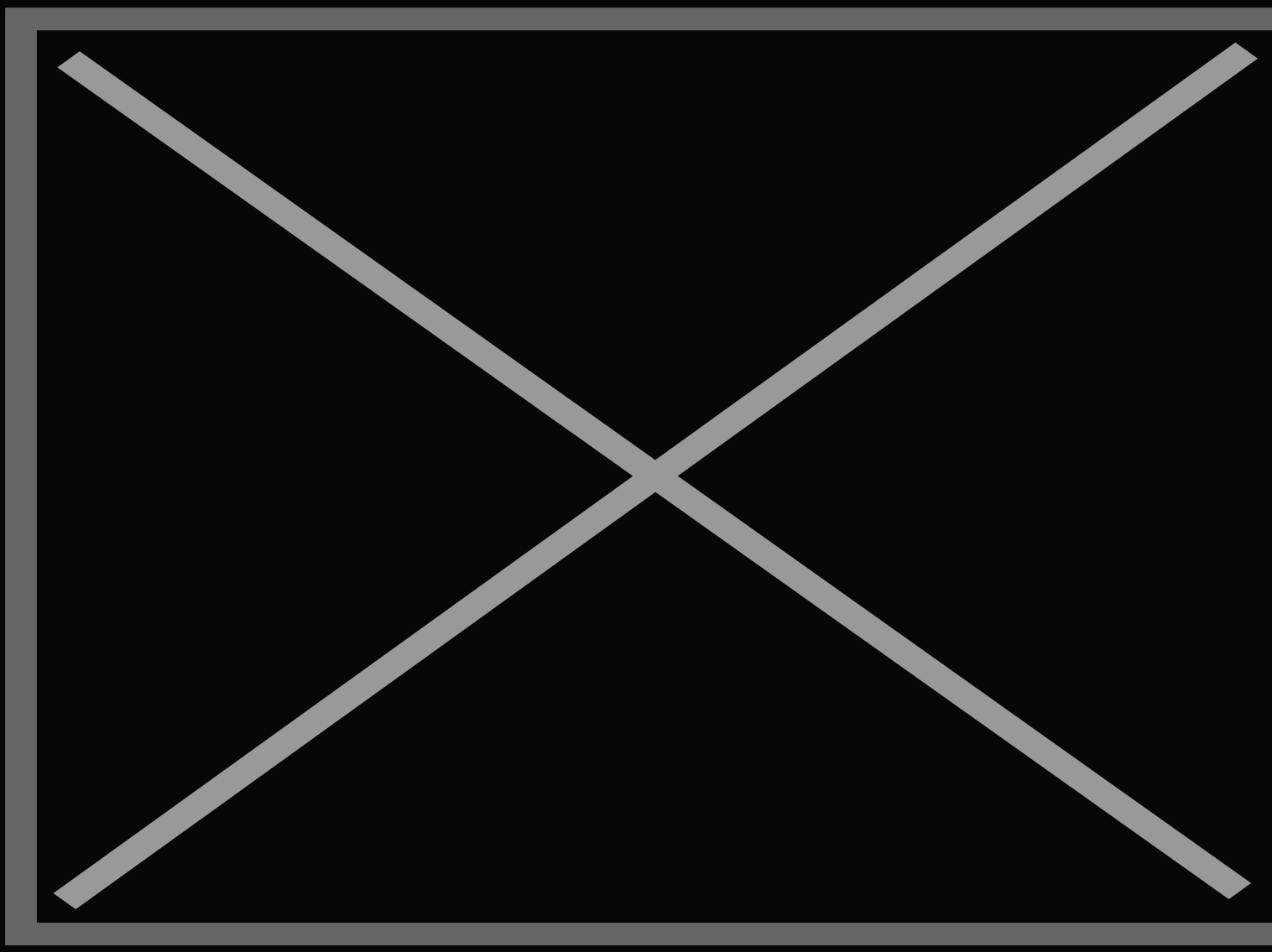
Old fashioned

Ingredienti:

30 ml Campari

30 ml Cinzano Vermouth 1757
30 ml Averna Don Salvatore
top di soda

Garnish:
Mezzo slice di arancia e uno zest di limone



La ricetta del Grand Americano di Rare Spirits Austria

Tecnica:
Stir

Bicchiere:
Old fashioned

Ingredienti:

30 ml Grand Marnier

30 ml Campari

top di soda

Garnish:

Zest di arancia

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week, twist on…