

Drink Week, tre cocktail con amaretto: il Grapefruit Amaretto Sour



La rubrica **Drink Week** questa settimana è dedicata a tre cocktail che utilizzano l'**amaretto**, liquore aromatico a base di erbe e mandorle amare e altri ingredienti. Le sue origini risalirebbero al 1500, quando Bernardino Luini, a Saronno (oggi in provincia di Varese) per eseguire un affresco (tutt'oggi visibile) nel Santuario della Beata Vergine dei Miracoli, si innamorò di una locandiera che utilizzo come modella per la Madonna nel suo affresco; lei, per ringraziarlo, gli preparò un elisir di erbe, zucchero tostato, mandorle amare e brandy. Oggi abbiamo scelto il **Grapefruit Amaretto Sour** dell'olandese [Menno Duivenvoorden, alias bromojito](#).

amaretto La ricetta del Grapefruit Amaretto Sour di Menno Duivenvoorden

Bicchiere:

Highball

Ingredienti:

45 ml amaretto Disaronno

25 ml succo di limone

25 ml sciroppo di zucchero

30 ml purea di pompelmo

1 bianco d'uovo

Garnish:

foglie di menta

spicchio di arancia essiccata

[Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week](#)

Leggi anche:

[Drink Tris, twist on... tre varianti della Piña Colada](#)