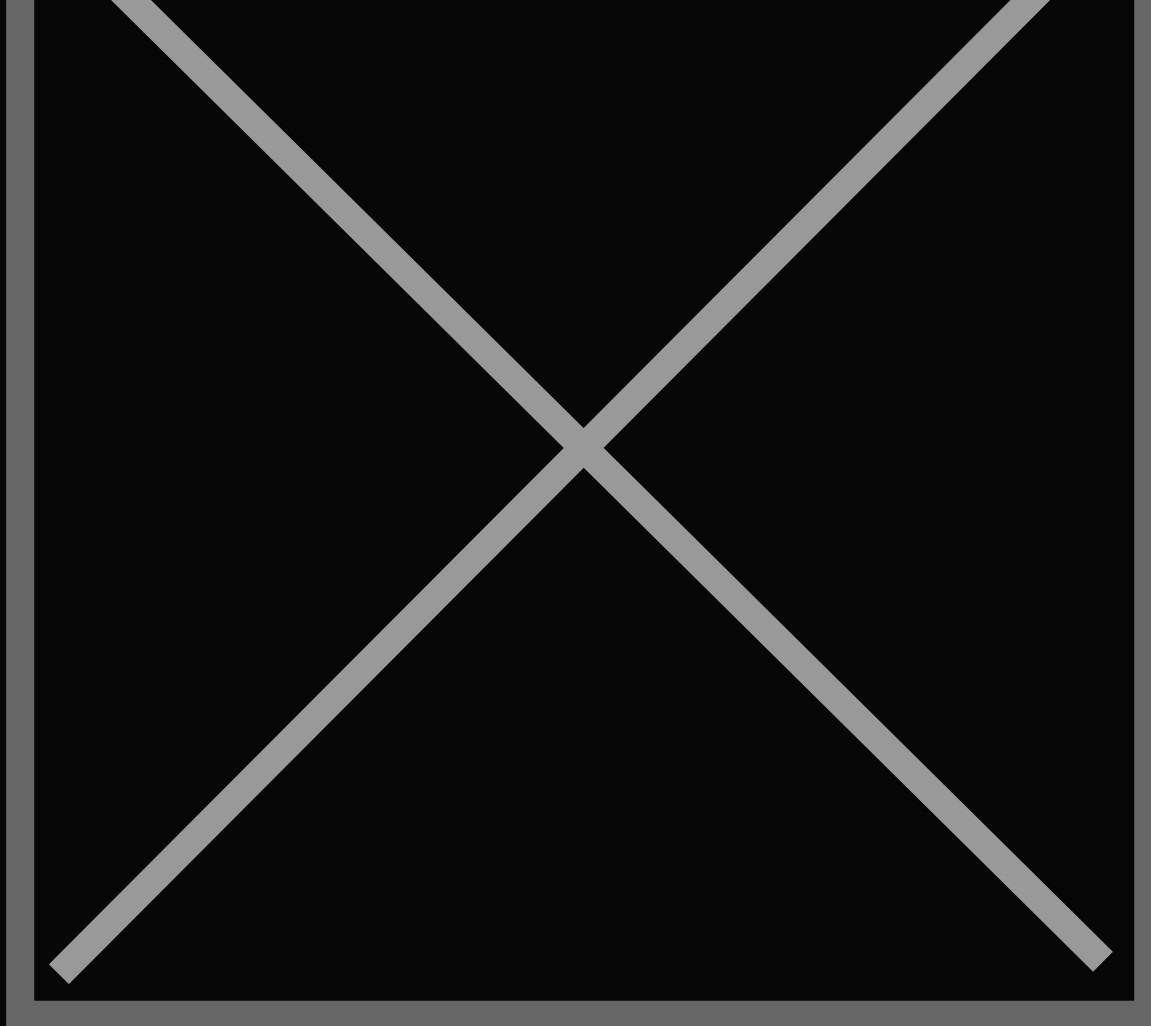


Drink Week: Graveyard Shift, Espresso Martini secondo Cocktail Society

graveyard-shift-a-587ffc61

Cocktail a base di vodka e caffè, l'**Espresso Martini** - stando alla leggenda - sarebbe stato creato nel 1983 da **Dick Bradsell** al Freds Club di Londra, quando una giovane, futura supermodella gli chiese: "Puoi farmi qualcosa che mi faccia svegliare un po' e poi mi fotta il cervello?". Noi abbiamo selezionato tre varianti che, forse, non fotteranno il cervello, ma di certo delizieranno il palato. Ecco il **Graveyard Shift** di [Cocktail Society, alias aboutdrinksandbars su Instagram](#).



La ricetta

del Graveyard Shift di Cocktail Society

Tecnica:

Shake and Strain

Bicchiere:

Coppetta

Ingredienti:

45 ml infuso di vodka e Oreo (vedi sotto)

22,5 ml liquore al caffè

30 ml caffè espresso

7,5 ml sciroppo di zucchero alla vaniglia

Top di panna montata alla vaniglia leggermente zuccherata

Garnish:

Biscotti Oreo sbriciolati

Preparazione:

Pre creare l'infuso di vodka e Oreo, aggiungere un biscotto Oreo per 45 ml di vodka e lasciare riposare il tutto per 24 ore, quindi filtrare l'infuso con un filtro da caffè per rimuovere le briciole di Oreo.

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

Leggi anche:

[Bruno Vanzan Cocktail House, misceliamo un Espresso Martini. IL VIDEO](#)

[Drink Week, tre cocktail col caffè: il Cold Brew Martini di Misceo](#)