

Drink Week, twist on Gin Sour: l'Oliveto di Jerome



Mercoledì 12 aprile prende il via da Firenze il [Gin per Te Tour di Silvio Carta](#), che fra i cocktail della sua special drink list propone tre diverse versioni del **Gin Sour**. Per l'occasione, anche la rubrica **Drink Week** vi propone tre varianti di questo cocktail, fra i più amati della grande famiglia dei sour. Di seguito l'**Oliveto** di [Jero?me, alias longshakes](#) su Instagram.

La ricetta dell'Oliveto di Jero?me

Tecnica:

Dry Shake

Bicchiere:

Double rocks glass

Ingredienti:

40 ml gin

15 ml Licor 43

15 ml sciroppo di fiori di sambuco

15 ml succo di limone

10 ml olio di oliva

1 albume

Preparazione:

Costruire in uno shaker Boston, fare un dry shake e poi aggiungere ghiaccio; shakerare per 20 secondi fino a ottenere una bella schiuma, infine versare nel bicchiere con ghiaccio.

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