

Cocktail Bloody Mary

Dosi

9cl di succo di pomodoro

4,5cl di Vodka

1,5cl di succo di limone

Sale o sale di sedano

Pepe

Tabasco

Salsa Worcester

Attrezzature

Bicchiere tipo highball

Cucchiaino tipo stirrer

Preparazione

1. Versare nel bicchiere sale, pepe, tabasco, salsa worchester, succo di limone.
2. Aggiungere il ghiaccio, la Vodka ed infine il pomodoro e mescolare con uno stirrer.
3. Guarnire con una fetta di limone, un gambo di sedano e servire.

Consigli e curiosità

a) Ricetta tra le più classiche dei cocktail internazionali pare che abbia avuto origine negli anni Venti del secolo Ventesimo. Il suo nome evoca la regina Maria Tudor, regina d'Inghilterra e Irlanda dal 1553, famosa per la persecuzione verso i sudditi di religione protestante.

b) Cocktail non particolarmente amato dagli italiani, appartiene alla categoria dei cocktail enргetici. Nei paesi anglosassoni è spesso servito come aperitivo

Cocktail preparato e verificato da Franco Tacconelli