

Cocktail Bronx

Dosi

2,8cl di gin

1,4cl di vermouth rosso

1,4cl di vermouth dry

1,4cl di succo d'arancia.

Attrezzature

Shaker

Strainer

Coppetta da cocktail

Preparazione

1. Versare del ghiaccio nella coppetta e nello shaker, quindi raffreddare lo shaker e scolare l'acqua
2. Versare i prodotti, chiudere lo shaker e miscelare
3. Togliere il ghiaccio dalla coppetta, versare il cocktail e servire

Consigli e curiosità

Due fonti attribuiscono a Joseph S. Sormani la creazione di questo drink mentre, secondo A.S. Crockett il creatore del drink fu J. Solon.

E' un cocktail aperitivo adatto nelle stagioni ove le arance sono più fresche

Cocktail preparato e verificato da Franco Tacconelli