

Cocktail Negroni

Dosi

3cl di gin

3cl di vermouth rosso italiano

3cl di bitter campari.

Attrezzature

Bicchiere tipo old fashioned

Cucchiaino tipo stirrer

Preparazione

1. Mettere del ghiaccio nel bicchiere, raffreddarlo girando con uno stirrer e sgocciolare l'acqua
2. Versare gli ingredienti, mescolare e aggiungere mezza fetta d'arancia.

Consigli e curiosità

a) Un classico aperitivo anche se di buon tenore alcolico

b) Inventato dal barman Fosco Scarselli al Caffè Casoni di Firenze negli anni venti del secolo scorso, dove il conte Negroni amava farsi sostituire, al cocktail Americano, la soda con una spruzzata di Gin.

Cocktail preparato e verificato da Franco Tacconelli