

Martini cocktail

Dosi

5,5 cl di London Dry Gin

1,5 cl di Martini Dry

1 oliva verde oppure una scorza di limone

Attrezzature

1 coppetta da cocktail

Mixing glace

cucchiaino tipo Stirrer

Strainer

Preparazione

1. Mettere dei cubetti di ghiaccio nella coppetta e nel mixing glace e raffreddare quest'ultimo girando il ghiaccio con un cucchiaino tipo stirrer
2. Con l'ausilio di uno strainer (passino) scolare l'acqua del mixing, quindi versare e mescolare gli ingredienti
3. Svuotare il ghiaccio dalla coppetta, versare il cocktail e, secondo gradimento, mettere un'oliva verde infilzata con uno stuzzicadente nel bicchiere o sprizzare l'olio essenziale di una scorza di limone sulla superficie del cocktail.

Consigli e curiosità

E' uno tra i più conosciuti e famosi cocktail aperitivo, particolarmente amato da H. Hemingway.

John Doxan in "*Stirred - Not Shaken*", afferma che un barista di nome Martini originario di Arma di Taggia in Liguria, emigrato negli Stati Uniti, avesse creato la miscela attorno al 1910 presso il Knickerbocker Hotel di New York in onore di John D. Rockefeller.

Cocktail preparato e verificato da Franco Tacconelli