

Gin fizz

Preparazione

Shakerare tutti gli ingredienti con ghiaccio, tranne l'acqua di soda. Versare nel tumbler.

Top con acqua di soda.

Guarnire con fetta di limone e delle ciliegine al Maraschino.

Consigli e Curiosità

Questo classico cocktail è stato creato da Henry Ramos nel 1888, nel suo bar a New Orleans. La Ramos Gin fizz, si tratta di una bevanda con una lunga storia e un gusto unico.

L'aspetto si presenta con una schiuma stabile e compatta il cui trucco stà nell'aggiungere al composto dell'albume d'uovo e della panna.

Oggi la ricetta non prevede più la presenza della panna ma continuando ad aggiungere un cucchiaino di albume si ottiene comunque una buona schiuma.

Cocktail preparato e verificato da Franco Tacconelli