

COCKTAIL CON GIN

Montgomery, la ricetta del Martini Dry secondo Hemingway

Questa variante del Martini Dry ridefinisce l'armonia perfetta tra Gin inglese e Vermouth Dry, adatta ai palati più esigenti. È il momento di scoprire la ricetta del Montgomery per educare il palato a nuovi sapori o riscoprire un grande classico tra le mura domestiche.



Difficoltà
Molto Facile



Preparazione
3 minuti



Dosi
1 drinks

INGREDIENTI

Gli ingredienti indispensabili per un Montgomery perfetto sono solo due:

- 6 cl di Gin
- 0,4 cl di Vermouth Dry
- Ghiaccio
- Buccia di limone

RICETTA E CONSIGLI PER UN MONTGOMERY FATTO IN CASA

La precisione aromatica del Montgomery rende questa eccellenza della Mixology una vera leggenda. Ecco come prepararlo.

- 1** Il primo passaggio prevede di raffreddare con il ghiaccio un piccolo bicchiere cilindrico. Questo passaggio può essere saltato se si ripone il bicchiere nel congelatore, come si usa all'Harry's Bar
- 2** All'interno di un una caraffa o di un mixing glass colmo di ghiaccio, versare un goccio di Vermouth e mescolare. Ora, alla parte di Vermouth si aggiungono le quindici parti di Gin. Per essere fedeli alla ricetta Cipriani conservare i due alcolici in freezer: questo permetterà di eliminare il ruolo del ghiaccio dalla preparazione.



3 Mescolare delicatamente con l'aiuto di uno strainer.



4 Versare il drink nel bicchiere raffreddato e privato del ghiaccio.



PER GLI AMANTI DELLE GUARNIZIONI, AGGIUNGERE UNA BUCCIA DI LIMONE STRIZZATA SOPRA E IL MONTGOMERY È PRONTO PER ESSERE SERVITO.

