

VODKATINI

RIVISITATO

INGREDIENTI:

-1.5 CL MARTINI ROSSO.

-6 CL VODKA.

-2 BAR SPOON

DI FINOCCHIO SELVATICO TRITATO.



Procedimento:

Prendere un tin mettere 6cl di vodka liscia mezzo cucchiaino da caffè di finocchio selvatico tritato e essiccato e girare il tutto per 3 minuti all'incirca in modo da far infondere il sapore e l'aroma del finocchio nella vodka (questo procedimento si chiama infusione a freddo).

Dopo di che lasciare l'infuso da una parte... quindi prendere un mixing glass mettere il ghiaccio al suo interno fino a poco sopra la metà, versare 3cl di vermut rosso e girare il tutto per 1 o 2 minuti in modo tale che il vermut sporchi il ghiaccio.

Infine togliere il vermut e lasciare il ghiaccio e versare la vodka filtrata con un passino in modo tale da eliminare i pezzetti di finocchio. Girare il tutto amalgamare bene gli ingredienti e versare nel bicchiere precedentemente freddato.

Il bicchiere giusto sarebbe stato una coppa martini ma in sua assenza ho utilizzato un bicchiere zacapa.



).

