

BLOODY MARY

Ho realizzato un "Bloody Mary" (che letteralmente significa "Mary la sanguinaria") leggermente rivisitato, usando il peperoncino al posto del tabasco in polvere e non usando il sedano.

Si tratta di un cocktail della lista ufficiale IBA, appartenente alla categoria "Contemporary Classics", il cui nome deriva molto probabilmente dalla Regina Maria I Tudor, detta anche "la sanguinaria" per le violente persecuzioni inflitte nei confronti dei protestanti.



Per realizzare il "Bloody Mary" ho usato:

4,5 cl di vodka

9 cl di succo di pomodoro

1,5 cl di succo di limone fresco

1 pizzico di sale e di pepe nero

Peperoncino, pepe nero e limone per il bordo del bicchiere e una fettina di limone e dei pomodorini per decorare.

Tutti gli ingredienti erano già presenti in casa, questo per dimostrare che la scuola va avanti nonostante l'emergenza da Covid-19 e che è possibile, con un pizzico di fantasia e qualche piccola modifica, non solo studiare da casa, ma anche continuare la parte pratica del nostro settore.