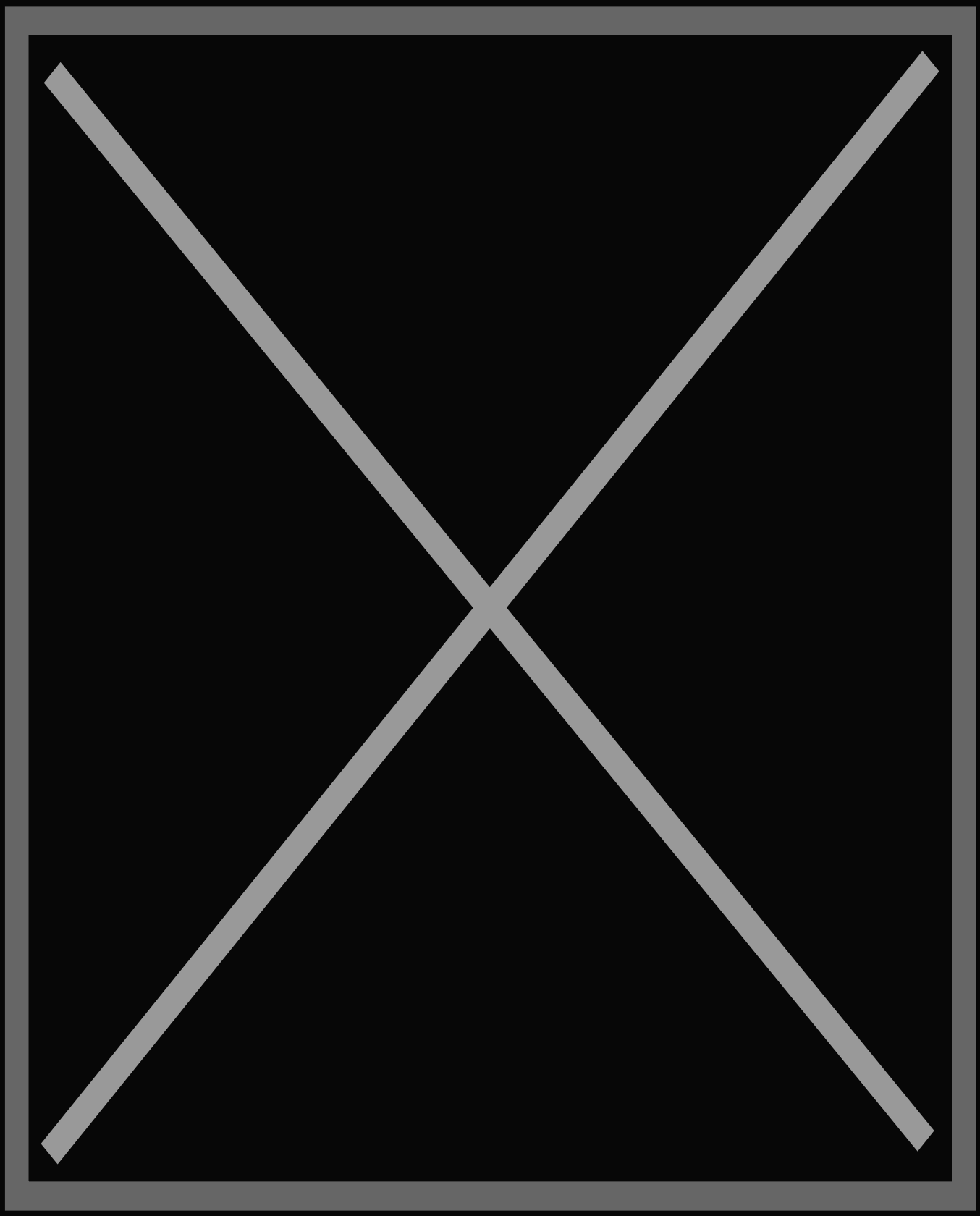
Il Sazerac, il cocktail di New Orleans VIDEO TUTORIAL

sazerac-baccano-b-5-752b09d1

Il Sazerac, cocktail creato intorno al 1830, prevedeva inizialmente il cognac, poi sostituito dal rye whiskey. Qui il bartender *Alessio Giovannesi* di Baccano Roma ci insegna la ricetta originale



LA RICETTA

Tecnica

Stir and Strain

Bicchiere:

Old Fashioned

Ingredienti:

5 cl di cognac

1 cl di assenzio

1 zolletta di zucchero

2 dash di bitter Peychaud

Preparazione:

prendere due bicchieri Old Fashioned, inserire nel primo abbondante ghiaccio a scaglie per raffreddare, nel secondo una zolletta di zucchero e un goccio di acqua per sciogliere lo zucchero. Quindi aggiungere due gocce di Peychaud, il cognac e ghiaccio. Infine, togliere il ghiaccio dal primo bicchiere, versare alcune gocce di assenzio e girarle al suo interno in modo da coprirne tutta la superficie. Inserire il contenuto del secondo bicchiere e decorare con un twist di limone.