

Drink Week, twist on ... Negroni Sour di Good Golly Miss Molly

20230316174925negroni-sour-a-75e00f97

Simbolo del bere miscelato all'italiana, il **Negroni** ha compiuto 100 anni nel 2019. Un secolo in cui si è diffuso in tutto il mondo ed è stato oggetto di infinite variazioni. Questa settimana la rubrica **Drink Week** vi propone tre particolari twist di questo classicissimo cocktail. Ecco di seguito il **Negroni Sour** di [Good Golly Miss Molly](#).

La ricetta del Negroni Sour di Good Golly Miss Molly

Tecnica:

Shake and Strain

Bicchiere:

Coppetta vintage

Ingredienti:

30 ml Malfy Gin con Arancia

30 ml Campari

30 ml vermut

22,5 ml succo di limone

15 ml sciroppo di zucchero

1 albume

Garnish:

3 dash bitter

[Clicca qui per tutte le puntate di Drink Week](#)