Lunedì di Mixer - Old, Modern, Fashioned: la ricetta della settimana di Giacomo Fiume

20241118160149illunedidimixer-oldmodernfashioned-f8e7b79a

Il **Lunedì di Mixer** è tornato. Ogni settimana un appuntamento fisso con le ricette (e i consigli) di **Giacomo Fiume**, founder di The World of Distillery, oltre che del ristorante Osteria San Giovanni e del cocktail bar (per il momento con apertura solo estiva) Sangio di Monopoli.

La ricetta della settimana scelta da Giacomo Fiume è l'**Old, Modern, Fashioned**. «U*n Old Fashioned rivisitato in chiave moderna, fruttato, morbido, intrigante a ogni sorso e reso un po' più grasso dal burro di fragole*», racconta il bartender.

RICETTA

Angostura Bitter al cioccolato 3 dash

1 bar spoon di zucchero

Splash di Acqua di fragole

4,5 cl di Woodford reserve al burro di fragola

2,25 cl Cordiale alle fragole

PREPARAZIONE

Acqua di fragola

10 fragole biologiche messe in infusione in acqua per 24 ore

Cordiale di fragola

Utilizzare 1/2 l di acqua

10 fragole fresche (500 gr circa)

300 gr di zucchero

3,5 gr di citrico

2,5 di ascorbico

1,5 di malico

Frullare e filtrare tutto a maglie strette.

Woodford al burro di fragole

Tagliare in piccoli pezzi 4 fragole e unirle a mezza noce di burro. Far aromatizzare il burro fino a quando non sentirete il profumo di fragola nel burro fuso. Filtrare il burro fuso nel whisky, abbattere e lasciare riposare per 12 ore circa. Filtrare a maglie strette per un paio di volte per un risultato un po' più pulito e limpido.

GARNISH

Fragola fresca o fermentata