Bruno Vanzan: tre ricette per tre cocktail doc

americano-evid-0a5f0be7

Undici anni di pratica flair alle spalle, 180 gare in tutto il mondo, Bruno Vanzan, la rockstar del bartending, racconta i segreti di tre riAmericanocette per realizzare altrettanti cocktail doc.

Ricetta 1: Americano D.O.C.

Ingredienti:

- 3 cl Volare Red Bitter
- 3 cl Red Vermouth Menta Ginger Beer
- **Bicchiere:** Old Fashioned

Preparazione: Versare direttamente nel bicchiere colmo di ghiaccio il Red Bitter, un po' di Red Vermouth e della menta. Colmare con ginger beer. Guarnire poi con menta e buccia di limone quindi servire.

Ricetta 2: Lady Marmalade Lady Marmalade

Ingredienti:

- 2 cl Volare Triple Sec 5 cl Vodka
- 3 cl Succo di mela verde
- 2 cl Succo di lime
- 2 cucchiai Marmellata di albicocca
- **Bicchiere:** Coppa Martini

Preparazione: In un mixing tin aggiungere marmellata, succo di mela verde, succo di lime, vodka e Volare Triple Sec. Shakerare energicamente gli ingredienti con il ghiaccio e filtrare doppiamente in una coppa Martini precedentemente raffreddata. Decorare con una buccia d'arancia e servire.

Ricetta 3: Vegan Sushi Vegan

Ingredienti:

- 2 cl Volare Limoncello
- 5 cl Gin 2 cl Succo di limone
- Cetriolo fresco
- Wasabi
- **Bicchiere:** Coppa Martini

Preparazione: Versare in un mixing tin Volare Limoncello, gin succo di limone, cetriolo fresco e wasabi. Shakerare con ghiaccio e filtrare doppiamente con l'utilizzo di un colino all'interno di una coppa Martini precedentemente raffreddata. Guarnire con una buccia di limone.

Bruno Vanzan, la rockstar del bartending