I cocktail di Guglielmo Miriello: Funky Rooster Cobbler

due-cocktail-alimenti-bibite-dipinto-da-frary-1057808-35f8abef

Guglielmo Miriello, bartender del Dry di Via Solferino 33, Milano, suggerisce la ricetta del cocktail Funky Rooster Cobblerimg10241

Ingredienti

- 3 cl London Dry gin
- 4,5 cl Americano Rosa Cocchi
- Sherbet all’arancia e limone

Per lo Sherbet:

- buccia di 3 arance e 3 limoni non trattati
- (senza l’albedo, che rilascerebbe un sapore amaro marcato)
- 100 gr di zucchero di canna (varietà caster)
- 500 ml di succo misto di arancia e limone fresco

Per la guarnizione:

mezza sfera concava di ghiaccio

Preparazione:

Per lo Sherbet:

Lavorare con le mani lo zucchero e le bucce degli agrumi all’interno di una boule per estrarre l’oleo saccharum. Lasciar riposare lo zucchero per 30 minuti. Unirvi il succo di arancia e limone, mescolare con un cucchiaio fino a dissolvimento completo dello zucchero e lasciar riposare il preparato per 4 ore. Filtrare il tutto con un colino a maglia stretta e riporre lo sherbet all’interno di una bottiglia chiusa con

un tappo vacuum (per evitare che il preparato si ossidi)

Per la guarnizione:

Tritare il ghiaccio finemente e metterne un cucchiaio all’interno di uno spremi lime. Pressare per creare la forma concava e riporre in congelatore.

Per il cocktail:

Versare tutti gli ingredienti nel Cobbler shaker, aggiungervi ghiaccio e agitare per 7/8 secondi. Filtrare in un tumbler basso e guarnire con la mezza sfera di ghiaccio con all’interno una marasca in sciroppo.

Guglielmo Miriello, ovvero l’uomo del Dry: cocktail, sogni &… pizza

La classifica degli spirits di Guglielmo Miriello

I cocktail di Guglielmo Miriello: Le vieux carre (1933)