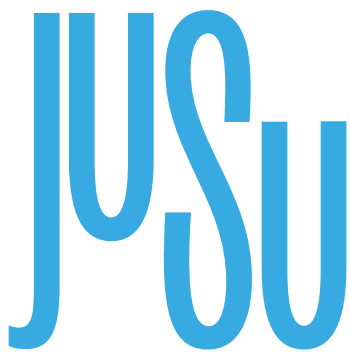




SECONDO **SEBASTIAN GARBELLINI**

BLOOD OF MARY

Una ricetta intensa e gastronomica, pensata per portare JUSU in una dimensione più speziata e contemporanea. Il gin dialoga con pomodoro, lime, amaro e tabasco verde, creando un drink dal carattere deciso, perfetto per aperitivi strutturati e abbinamenti food.



INGREDIENTI

JUSU Gin: 6 cl
Amaro tagliente About Ten: 1,5 cl
Succo di pomodoro: 6 cl
Succo fresco di lime: 1,5 cl
Tabasco verde: 3 gocce



GHIACCIO

Cubetto

BICCHIERE

Collins / Tumbler alto



TECNICA

Stir

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti nel bicchiere con ghiaccio a cubetti. Miscelare delicatamente con tecnica stir fino a ottenere un drink omogeneo e ben raffreddato.

GARNISH

Foglia di sedano, oliva o zest di lime

