



TRUFFLE MARTINI COCKTAIL

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

Martini Dry 1,5cl
Vodka 6cl
Peschiole al tartufo
Ghiaccio a cubetti

PREPARAZIONE

Fate freddare la coppa Martini riempiendola di ghiaccio mentre preparate il cocktail. Riempite per circa 2/3 il mixing glass del ghiaccio e aggiungete il Martini Dry. Mescolate tutto con l'aiuto di cucchiaio da cocktail e svuotate del liquido con aiuto di strain. Questa tecnica si chiama stir and strain e serve per profumare il ghiaccio. Unite la dose della vodka al ghiaccio profumato, mescolate di nuovo. A questo punto svuotate la coppa Martini dal ghiaccio, versate la vodka dal mixing glass trattenendo il ghiaccio con strain. Infilzate la peschiola al tartufo, precedentemente ben asciugata sullo stecchino di bamboo, e posizionalatela sul bordo della coppa.

