



Martini cocktail



*“Il **Martini cocktail**, conosciuto anche come Dry Martini o semplicemente come Martini, è un drink a base di gin e vermut dry tra i più famosi e apprezzati. Ha un gusto asciutto e forte ed è molto alcolico, 29,8°. Perfetto come aperitivo, ma non per tutti i palati. Resta però uno dei cocktail più richiesti, anche grazie alle diverse varianti, che si possono ottenere modificando le dosi di gin. Si narra che ad inventarlo sia stato un barista italiano a New York, tale Mr. Martini, che lo preparò per J.D. Rockefeller nel 1910”. Ecco quali sono le dosi e la ricetta passo passo per preparare un perfetto Martini cocktail.*

Ingredienti per 4 persone

240 ml	Gin
4 ml	Vermut
n° 4	Scorze di limone
q.b.	Cubetti di ghiaccio

Preparazione

1. Mettere dei cubetti di ghiaccio nelle quattro coppette, così da raffreddarla.
2. Riempire il mixing glass, il bicchiere di vetro utilizzato per la preparazione dei cocktail, con il ghiaccio.
3. Versare prima il vermut e poi il gin e rimescolare.
4. Togliere il ghiaccio dalle coppette e versare il drink, filtrandolo con lo strainer.
5. Strizzare la scorza di limone sul cocktail e servire.
6. Accompagnare con olive in salamoia a parte, se preferite. Il vostro Martini cocktail è pronto per essere servito.

Consigli

- a. Anche se siamo abituati a vedere la coppa di Martini con le olive, in realtà sarebbe meglio servirle a parte. Se preferite però, potete aggiungere quelle denocciate.
- b. Per la preparazione del Martini cocktail non utilizzate lo shaker, in quanto il ghiaccio allungherebbe il vostro cocktail abbassando il grado alcolico e modificandone il sapore. Utilizzate quindi il mixing glass, nel quale vengono solitamente miscelati ingredienti delicati come il vermut, il marsala o lo sherry. Il tutto viene poi mescolato con un cucchiaino da bar.
- c. Per ottenere un perfetto Martini è importante anche utilizzare Gin e Vermut di ottima qualità. Il Martini cocktail è un drink pre-dinner che si abbina alla perfezione con la pasta, il pesce e le pietanze affumicate.