



Penicillin cocktail



Il Penicillin cocktail è uno dei drink più amati e richiesti, con il suo caratteristico gusto dolce, fresco e pungente allo stesso tempo. La ricetta si deve al bar tender australiano Sam Ross, che lo ha preparato per la prima volta nel 2005, a New York. Il nome però, trova la sua origine nella scoperta di Alexander Fleming, la penicillina.

La **ricetta del Penicillin cocktail** è molto semplice, l'unica regola fondamentale è scegliere ingredienti di buona qualità. La miscela prevede una dose di Scotch Whisky e di Islay Single Malt Scotch, a cui vanno uniti il limone, il miele e lo zenzero. Un gusto caldo e avvolgente, dal retrogusto fresco di limone, risvegliato dal sapore pungente del succo di zenzero: è il drink giusto per gli amanti dei gusti decisi e contrastanti.

Ingredienti

200 g	Acqua
45 ml	Scotch Whisky
n° 1	Goccia di Islay Single Malt Scotch
15 ml	Succo di limone
10 ml	Sciroppo di miele
5 ml	Succo di zenzero
q.b.	Zenzero candito
q.b.	Ghiaccio a cubetti

Preparazione

1. Far bollire circa 200ml di acqua a fuoco vivo. Mescolare 5 g di miele e 5 ml di succo di zenzero.
2. Far cuocere 5 minuti, lasciar raffreddare e filtrare il succo per raccogliere le parti solide.
3. In uno shaker mescolare Scotch Whisky e Islay Single Malt Scotch, il succo di limone, il succo di miele e zenzero e dei cubetti di ghiaccio.
4. Agitare in maniera decisa per qualche istante e versare il cocktail in un tumbler. Decorare il bordo del bicchiere con un pezzo di zenzero caramellato.

Il Penicillin cocktail è in realtà una variante del Gold Rush, un cocktail a tre ingredienti a base di bourbon, succo di limone e sciroppo di miele, inventato al Milk & Honey, un conosciuto locale nel Lower East Side di New York. Nello stesso locale, nel 2005, il bartender australiano Sam Ross ha preparato una versione altrettanto interessante, che ne ha fatto uno dei drink più amati del nuovo millennio.