

BEVANDE

Cocktail americano

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **1 pezzi** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



Oggi vogliamo condividere con te una **ricetta** di un **cocktail classico** che ha conquistato il cuore di molti amanti dei **drink**: l'**Americano**. Originario dell'**Italia**, l'Americano è un cocktail che **mescola** sapientemente **ingredienti amari e dolci** per creare un'**esperienza di gusto unica**. È un cocktail ideale da **gustare come aperitivo** o in qualsiasi occasione in cui si desideri qualcosa di rinfrescante con una nota di amaro.

L'americano si prepara con una tecnica chiamata **build**, la quale prevede la **costruzione del cocktail direttamente nel bicchiere** in cui verrà servito.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico

per riprodurre un buon Americano in casa!

Ecco altri **drink** che potrebbero piacerti:

[Mojito](#)

[Tequila sunrise](#)

[Margarita](#)

[Bloody mary](#)

[Spritz](#)

INGREDIENTI

BITTER CAMPARI 30 ml

VERMOUTH ROSSO 30 ml

SODA

GHIACCIO

ARANCIA 1 fetta

ZESTE DI LIMONE 1

PREPARAZIONE

1 Riempi il bicchiere, tipo old fashioned, con ghiaccio. Aggiungi il bitter Campari.



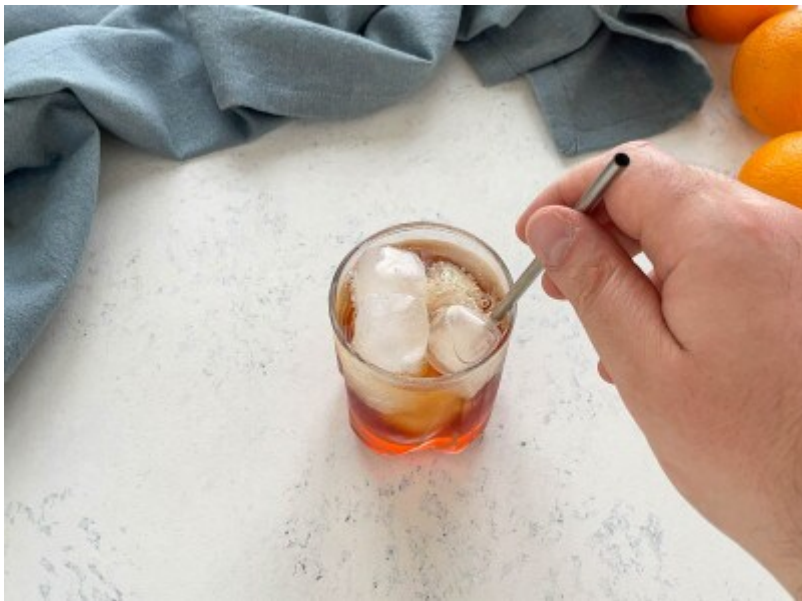


2 Versa il vermouth rosso. E infine aggiungi soda.





3 Mescola delicatamente. Guarnisci con una fetta d'arancia.





4 Da un limone ricava una zeste

Arriccia la zeste e spruzza gli oli essenziali della buccia sul bordo del bicchiere e sul ghiaccio, poi inseriscila nel bicchiere.



