

BEVANDE

Black russian

LUOGO: **Europa / Lussemburgo**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



Il **Black russian** è un cocktail alcolico che si fa con vodka e liquore al caffè. Ha un **sapore dolce e forte**, ed è perfetto per l'**aperitivo o il dopo cena**.

Preparato per la prima volta in Lussemburgo nel 1949, questo drink è ormai famoso in tutto il mondo, soprattutto per la sua **semplicità di esecuzione** che lo rendono una ricetta adatta anche ai barman principianti.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico e servi una bevanda fatta da te, durante i tuoi eventi sociali in casa.

Se ami l'arte della mixologia, potresti provare anche queste ricette:

[Irish coffee](#)

[Grog](#)

[Espresso martini](#)

[Caffè shakerato](#)

[Sgroppino](#)

INGREDIENTI

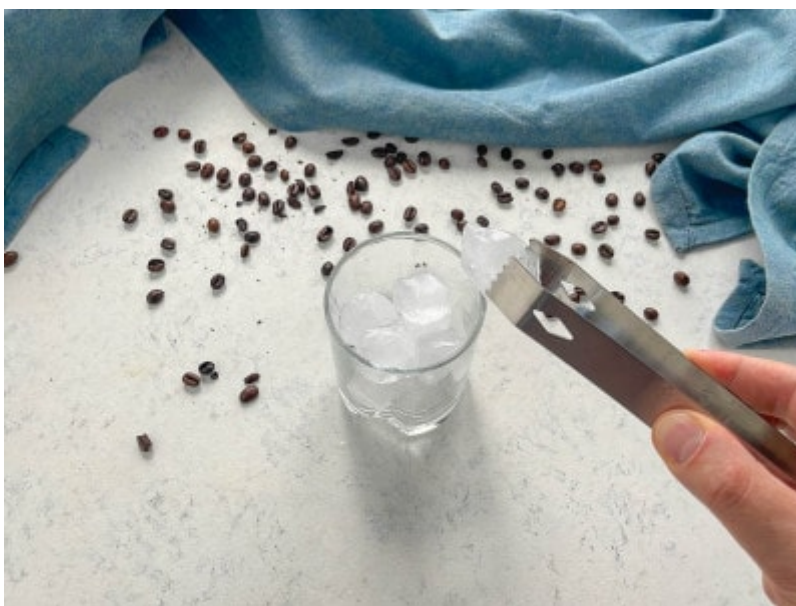
VODKA 50 ml

LIQUORE AL CAFFÈ 20 ml

CUBETTI DI GHIACCIO

PREPARAZIONE

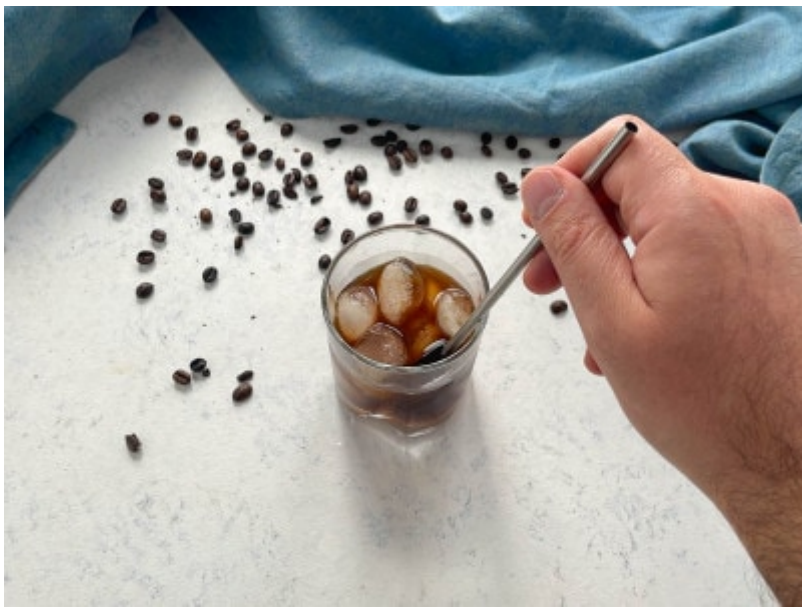
- 1 Il black russian si serve solitamente in un bicchiere di tipo old fashioned, un bicchiere di forma semplice ed elegante che mette in risalto sia il colore scuro che il sapore intenso del drink. Metti i cubetti di ghiaccio nel bicchiere, tanti quanti bastano per riempirlo a metà. Aggiungi poi la vodka.





2 Infine unisci il liquore al caffè e mescola delicatamente prima di servire nel giro di pochissimi minuti.





CONSIGLIO

Puoi servire il Black russian in diverse occasioni, come:

Un drink da meditazione per il dopo cena, da sorseggiare lentamente mentre si chiacchiera tra amici.

Un aperitivo originale e gustoso, che si abbina bene con stuzzichini salati o dolci, come cioccolato fondente o biscotti.

Un digestivo delicato da gustare dopo un pasto abbondante, per favorire la digestione e rilassarsi.

Ma fai attenzione alla sua gradazione alcolica, che è piuttosto alta, intorno ai 27°. Ti consigliamo di non esagerare e di bere con moderazione.