

BEVANDE

# Bloody Mary

---

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 1 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 5 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: m. difficile

---



La ricetta del **Bloody Mary** è avvolta nel **mistero**, ci sono **diverse storie** che cercano di spiegarne l'origine: una delle teorie più accreditate afferma che il **cocktail** sia stato creato negli anni '20 o '30 a Parigi da **Ferdinand "Pete" Petiot**, un **barman francese** che lavorava presso il celebre **Harry's New York Bar**.

Inizialmente il **Bloody Mary** aveva un altro nome, sembra fosse chiamato "**Bucket of Blood**" (Secchio di Sangue), il **cocktail** era composto da **vodka**, **succo di pomodoro**, **limone**, **spezie** e un tocco di **salsa Worcestershire**, e il nome era dovuto al rosso acceso del suo colore. In seguito il nome fu cambiato

in **Bloody Mary**, in onore della regina Maria I d'Inghilterra, nota come "Mary la Sanguinaria".

Oggi, seguendo la nostra ricetta con passo passo fotografico, potrai anche tu crearti il tuo **Bloody Mary** per gustarti un **drink goloso**, seppur misterioso! (per approfondimenti sul mistero del Bloody Mary ti rimando in fondo alla ricetta).

Salva tra i tuoi preferiti il nostro [speciale cocktail e drink!](#)

## INGREDIENTI

SUCCO DI POMODORO IN BOTTIGLIA

90 ml

VODKA 40 ml

SUCCO DI LIMONE 15 ml

SALSA WORCESTERSHIRE 2 gocce

SALSA TABASCO 2 gocce

SALE 1 pizzico

PEPE NERO

COSTA DI SEDANO per guarnire - 1

FETTE DI LIMONE per guarnire - 1

## PREPARAZIONE

- 1 La nostra ricetta è per un bicchiere di Bloody Mary, chiaramente dovrai moltiplicare le dosi per le persone presenti. Lava un limone e ricavane una fetta, servirà per la guarnizione, spremi il resto del frutto per ottenere 15 ml di succo di limone fresco, mettilo da parte.



- 2 Metti del ghiaccio in uno shaker, mescola velocemente e poi elimina il ghiaccio. Questa operazione serve per raffreddare lo shaker.



**3** Nello shaker freddo, versa il succo di pomodoro, il succo di limone, la vodka, due gocce di salsa Worcestershire.





4 Continua con due gocce di tabasco, sale e pepe.



- 5 Metti del ghiaccio nuovo nello shaker, mescola velocemente con uno stirrer o con un cucchiaino dal manico lungo e filtra, aiutandoti con uno strainer, in un highball pieno di ghiaccio.



- 6 Guarnisci con la fetta di limone e una costa di sedano.



## CONSERVAZIONE

Il Bloody Mary deve essere consumato immediatamente dopo essere stato preparato.

## CONSIGLIO

Al posto del normale sale si può usare quello aromatizzato al sedano.

Sia la quantità di tabasco che di pepe è variabile, dipende dal gusto personale.

Il Bloody Mary può essere consumato senza ghiaccio, se il bicchiere viene opportunamente raffreddato con lo stesso metodo utilizzato per lo shaker.