

ANTIPASTI E SNACK

## Negroni sbagliato

---

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



Il **negroni sbagliato**, conosciuto anche semplicemente con il nome di “sbagliato”, è un cocktail di recente invenzione (1972), ad opera di Mirko Stocchetto, bartender del bar Basso di Milano.

Come suggerisce il nome, il cocktail è nato da un'errore, pare infatti che Mirko Stocchetto, nel preparare un negroni, abbia confuso la bottiglia del gin con quella dello spumante brut, dando vita al fortunato cocktail, che risulta sicuramente più leggero e adatto quindi per essere servito durante aperitivi o happy hours.

Fa parte della famiglia degli “americani” che comprende tanti cocktail, tra i più famosi

ricordiamo: Milano Torino, Americano,  
Boulevardier, Negroni.

È molto semplice da preparare, la tecnica utilizzata è quella del “build”, che prevede la costruzione del cocktail direttamente nel bicchiere in cui verrà servito, solitamente un old fashioned.

Ecco alcune ricette di stuzzichini da servire con il Negroni sbagliato:

[Rotolini di zucchine](#)

[Girelle di pasta sfoglia](#)

[Nachos al forno](#)

[Panelle](#)

## INGREDIENTI

BITTER CAMPARI 30 ml

VERMOUTH ROSSO 30 ml

SPUMANTE BRUT 30 ml

FETTE D'ARANCIA 1

CUBETTI DI GHIACCIO

## PREPARAZIONE

**1** Tagliate una fetta da un'arancia e tenete da parte, servirà per la guarnizione finale.



**2** Riempite un bicchiere old fashioned di ghiaccio e mescolate brevemente, questo procedimento serve per raffreddare il bicchiere.





**3** Eliminate l'acqua, utilizzando uno strainer o un colino, e versate il Bitter Campari.



4 Aggiungete quindi il Vermouth rosso e lo spumante brut.



5 Mescolate velocemente, con uno stirrer o un cucchiaino dal manico lungo, quindi guarnite con la fetta d'arancia.



## CONSERVAZIONE

Il negroni sbagliato va consumato immediatamente dopo averlo preparato.

## CONSIGLIO

Al posto dello spumante brut si può utilizzare un prosecco.

Al posto della fetta d'arancia si possono utilizzare le zeste d'arancia oppure fette d'arancia essiccate.

Il bicchiere non fa il cocktail, se non si ha a disposizione un old fashioned si può optare per una qualsiasi tipologia di bicchiere basso, mantenendo le proporzioni degli ingredienti (una parte

per ognuno di essi).