

BEVANDE

## Old fashioned

---

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



L'Old Fashioned è un **cocktail da aperitivo** a base di **bourbon** in cui vengono dissolti zucchero, bitter angostura ed essenza di scorza d'arancia. Il nome completo di questa bevanda è "**old fashioned whiskey cocktail**" ed è uno dei **cocktail più famosi al mondo**, nonché uno dei più antichi degli Stati Uniti.

L'old fashioned è un **cocktail per veri appassionati di whisky**, la cui ricetta può variare leggermente, ad esempio, sostituendo la zolletta di zucchero con una goccia di sciroppo semplice o la scorza d'arancia con una di limone. **La gradazione alcolica dell'old fashioned è molto alta**, intorno ai 30 gradi, quindi la

nostra raccomandazione è sempre quella di bere in modo consapevole e con moderazione.

**Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico** per riprodurre in casa tua, con le tue mani, un perfetto old fashioned, se sei un appassionato di [cocktail e drink](#) devi provare anche queste ricette:

[Black russian](#)

[Irish coffee](#)

[Grog](#)

[Espresso martini](#)

[Caffè shakerato](#)

## INGREDIENTI

BOURBON 45 ml

ACQUA

ZUCCHERO zolletta - 1

BITTER ANGOSTURA

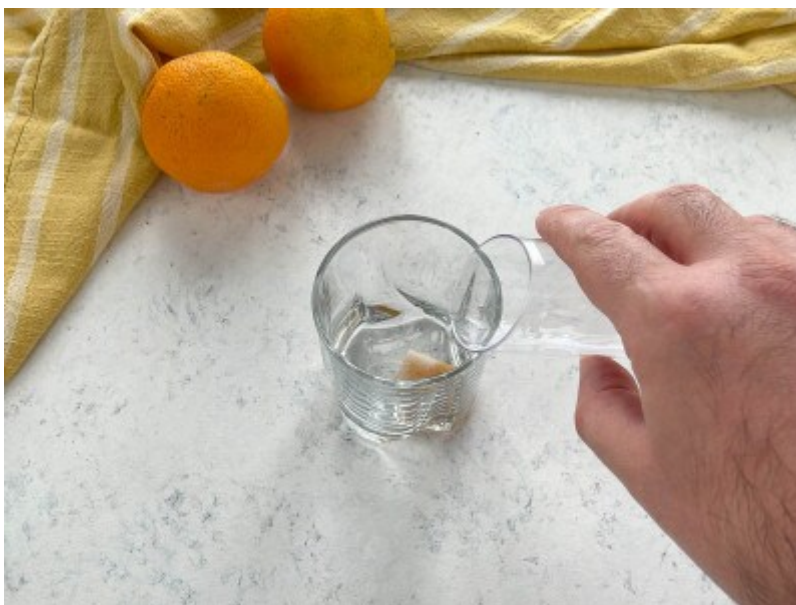
GHIACCIO

BUCCIA D'ARANCIA

## PREPARAZIONE

- 1** Bagna una zolletta di zucchero con qualche goccia di bitter angostura, falla scivolare sul fondo di un bicchiere, tipo old fashioned, e versa qualche goccia d'acqua. Sciogli completamente lo zucchero.



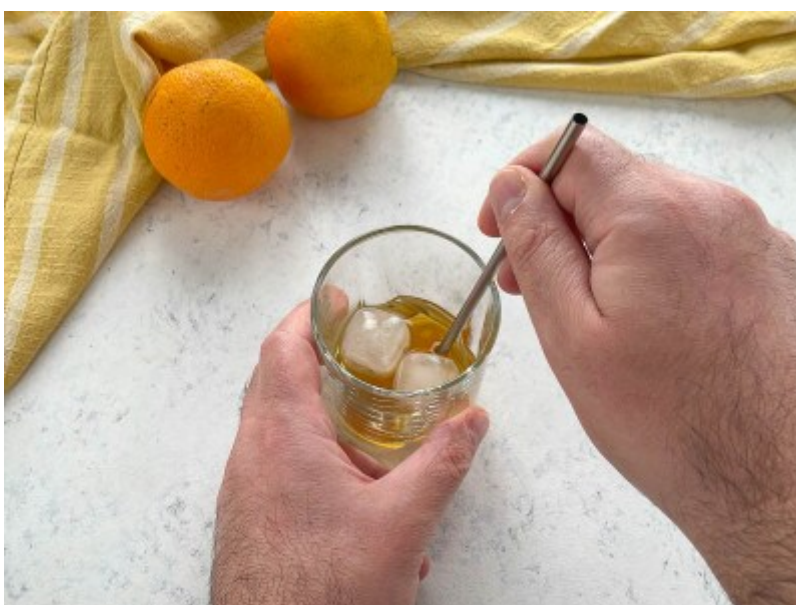


**2** Aggiungi il bourbon, 2-3 cubetti di ghiaccio e comincia a mescolare. In questa fase si usa poco ghiaccio perché bisogna essere in grado di scioglierlo. Questo cocktail è un equilibrio tra dolce (zucchero)/amaro (bitter angostura), forte (bourbon)/debole (acqua dal ghiaccio che si scioglie).





**3** A questo punto i bartender prelevano una goccia del cocktail e la mettono sul dorso della mano per assaggiarlo e capire il grado di diluizione, tu puoi assaggiare utilizzando un cucchiaino. Quando il grado di diluizione ti soddisfa aggiungi altro ghiaccio per abbassare la temperatura e fermare lo scioglimento del ghiaccio.







- 4 Preleva parte della scorza di un'arancia e spruzza i suoi oli essenziali sulla superficie del cocktail. Passa l'orange peel anche sui bordi del bicchiere e guarnisci il cocktail con lo stesso.



