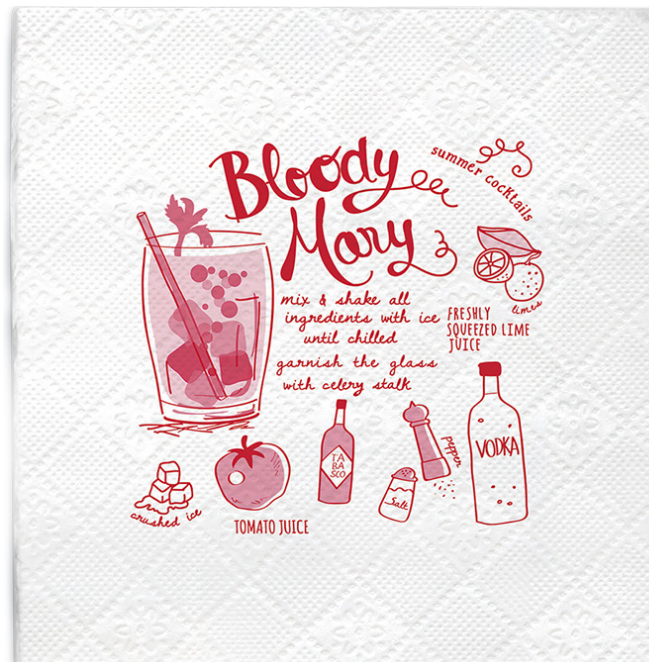


BLOODY MARY



- 1,5 CL DI LIMONE
- 9 CL DI SUCCO DI POMODORO
- 4,5 CL DI VODKA GHIACCIATA
- TABASCO
- WORCESTERSHIRE SAUCE

- PEPE
- SALE
- GHIACCIO
- 1 GAMBO DI SEDANO (FACOLTATIVO)
- QUALCHE FILO DI ERBA CIPOLLINA (FACOLTATIVO)

METTI I CUBETTI DI GHIACCIO NELLO SHAKER INSIEME AL SUCCO DI POMODORO, ALLA VODKA E AL SUCCO DI LIMONE. AGITA CON UN MOVIMENTO ENERGETICO UNA DECINA DI VOLTE. VERSA POI IL COCKTAIL SHAKERATO IN UN TUMBLER ALTO E SPOLVERIZZA CON UNA MACINATA DI PEPE E UN PIZZICO DI SALE. AGGIUNGI IN SEGUITO UNA GOCCIA DI TABASCO E UNA DI WORCESTERSHIRE SAUCE. MESCOLO DELICATAMENTE IL TUTTO. GUARNISCI A PIACERE CON UN GAMBO DI SEDANO E QUALCHE FILO DI ERBA CIPOLLINA.

IL COLPO DI GENIO? PROVA LA VARIAZIONE CON IL SAKE AL POSTO DELLA VODKA PER INAUGURARE IL PERFETTO SUSHI PARTY.

