

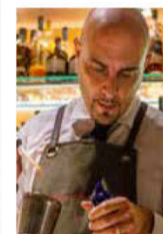


15 gennaio 2021

CUCINA A SUD
Settimanale

San Gennaro Twist sul classico Blood and Sand

A COCKTAIL



di Salvatore D'Anna
Bar manager di Archivio Storico,
Cocktail Bar e Ristorante
Napoli



All'Archivio abbiamo un busto dedicato al nostro santo, ed è risaputo che **Ferdinando I** fosse molto devoto a **San Gennaro**, al limite della superstizione. La ricetta classica del **Blood and Sand** bene si presta ad un twist e la tipica preparazione - quasi rituale - del **throwing** insieme alla persistente nota dell'**Islay** ricordano l'atmosfera che si respira quando i devoti attendono il miracolo

Ingredienti

30 ml di scotch
22 ml di cherry brandy
22 ml di porto rosso
7,5 di islay scotch
30 ml di succo arancia

Tecnica: Throwing
Bicchieri: mariantonietta
Decorazione: ciliegina



rassegnastampaacuradi

dipunto•studio
uffici stampa | pr | eventi