

DRINKS.

Negroni simple



Scanner pour visiter la
version en ligne

Ingrédients

- 9 cl Conte Camillo
- Glaçons
- Zeste d'orange

Préparation

1. Verser tous les ingrédients directement dans le verre.
2. Remuer doucement.



Description

Le cocktail d'apéritif Negroni, doux-amer, remonte au comte Camillo Negroni, qui a demandé pour la première fois un "Americano avec du gin" en 1919. Le barman Fosco Scarselli de Florence a exaucé son souhait et le cocktail qui en a résulté a été un succès. Aujourd'hui, le Negroni fait partie intégrante de toute carte de cocktails, et des centaines de recettes différentes sont apparues au fil des décennies. Parmi les variations contemporaines du Negroni, le Negroni Bianco se distingue: au lieu d'un Vermouth rouge sucré, on utilise un Vermouth blanc sec, et au lieu du Campari, on ajoute une liqueur blanche amère dans le verre. L'idée du Negroni blanc vient du barman Wayne Collins, qui a présenté sa création originale à base de gin Plymouth, de Suze et de Lillet Blanc lors du VinExpo de Paris en 2001. Comme l'original, le Negroni Bianco est servi dans un verre O.F. avec des glaçons et une décoration de tranches d'orange.