

Negroni cocktail

Categoria: Portate - Liquori



Informazioni Generali



Preparazione:
5 min



Dosi per:
1 persone



Costo:



Difficoltà:
Molto Basso

Il **cocktail Negroni** è uno short drink che nasce come aperitivo, ma è ottimo anche da bere dopo cena come digestivo. È uno dei cocktail più conosciuti e consumati al mondo, ed è composto da tre parti uguali di **Vermouth rosso, Bitter Campari e Gin**. Fa parte dei **cocktail ufficiali AIBES**.



Le **origini del Negroni**, sono tutte **italiane**: questo cocktail nacque quasi per sbaglio negli **anni venti** per merito del conte **Camillo Negroni**, cliente abitudinario del bar **Casoni, a Firenze** che sembra amasse far aggiungere, dal suo barman preferito Fosco Scarselli, del gin al suo cocktail **Americano**.



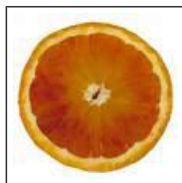
Ingredienti

>> **Campari**
Bitter 1/3

>> **Gin**
1/3

>> **Martini Rosso**
1/3

Preparazione



Il **Negroni** si prepara direttamente in un **bicchiere basso e largo**, detto "**tumbler basso**". Mettete nel bicchiere tre o quattro cubetti di **ghiaccio**, aggiungete il **Gin**, il **Martini Rosso**, il **Bitter Campari** in parti uguali e mescolate. È **obbligato** decorare il bicchiere con una **fetta d'arancia**.



Consiglio



Volendo, per **allungare il Negroni** o renderlo più **dissetante**, si può aggiungere al cocktail una spruzzata di **seltz o di Soda**.

Curiosita'

La storia del **cocktail Negroni** ci racconta della nascita dell'amicizia tra il **conte Negroni** e il suo barman **Fosco Scarselli**; quest'ultimo, partecipando ad una competizione, decise di preparare il cocktail che tanto piaceva al conte, e di chiamarlo come lui, in onore del conte e della loro amicizia.



