

COCKTAIL AL BRANDY

Ingredienti per 1 persona:

- 2 cubetti ghiaccio
- 2 gocce angostura
- 4 cl brandy
- 2 cl vermouth rosso
- 1 fettina limone
- alcune olive (o cipolline sott'aceto)

Ottimo come aperitivo, questo cocktail, a base di brandy e di vermouth rosso, è anche particolarmente adatto per un party o un pomeriggio tra amici.

Potrete servirlo accompagnato da olive o cipolline o da altri tipi di sottaceti a piacere.

Mettete i cubetti di ghiaccio nel bicchiere miscelatore.

Unite l'angostura, il brandy e il vermouth, mescolate bene e filtrate in un bicchiere da cocktail precedentemente ben raffreddato nel freezer.

A piacere aggiungete una fettina di limone.

Servite con delle olive o delle cipolline mignon sott'aceto, infilate negli stecchini e disposte in un piattino.