

## **COCKTAIL & FINGER FOOD**

### **AMERICANO /NEGRONI & FILETTO DI SALMOE IN CROSTA CON BOTTARGA DI TONNO E CREMA DI AVOCADO**

*Di italianissimi ingredienti, ancora pochi anni fa **l'AMERICANO** si ordinava nei bar alla moda come MILANO TORINO ,dalle città sede delle aziende produttrici dei due ingredienti alcolici che lo compongono. E dunque cosa deve il suo “vero” nome?.*

*Nell'immediato dopo guerra la V armata si trattenne a lungo in Italia nei bar d'albergo e nei caffè i baristi imparassero a miscelare liquori nello shaker “all'americana” si diceva, con tanto ghiaccio per raffreddarla all'istante la bevanda senza diluirla.*

*Per il NEGRONI (Americano dal tenore alcolico robusto ) sostituite al seltz un gin di marca più o meno profumato ,secondo i gusti e limitiamo la decorazione alla sola fetta di arancia.*

*Cocktail aperitivo qual è,può suonare strano che io stesso abbia avuto l'occasione di prepararlo a ogni ora del giorno e della notte.Ma un antico peccato di gola diffuso tra i clienti cui importa poco le regole del bere miscelato ispira il detto “si sceglie solo ciò che piace”*

#### **AMERICANO**

**5/10 vermouth rosso**

**5/10 bitter campari**

**ghiaccio**

**Seltz o soda Schweppes**

**Fettina d'arancia**

*Si prepara direttamente nel bicchiere tumbler medio (o old fashioned)*

*Ghiaccio abbondante Versare i due ingredienti ,qualche spruzzo di seltz e mescolare per qualche istante quindi aggiungere fetta d'arancia.*

#### **NEGRONI**

**1/3 gin**

**1/3 vermouth rosso**

**1/3 bitter campari**

**Fettina d'arancia**

*Si prepara direttamente nel bicchiere tumbler medio (o old fashioned)*

*Ghiaccio abbondante Versare i tre ingredienti mescolare per qualche istante ,quindi aggiungere fetta d'arancia.*

*Dopo un AMERICANO O UN NEGRONI il prosieguo è altrettanto gustoso con .....*

## **FILETTO DI SALMONE IN CROSTA CON BOTTARGA DI TONNO E CREMA DI AVOCADO**

### **LA RICETTA**

*Dal trancio di salmone ricavate due filetti a forma di parallelepipedo; con un coltello a lama lunga e liscia praticate un foro passante. Tagliate la bottarga a listarelle con le quali steccare i filetti, inserendoli nei fori.*

*In una terrina sbattete un uovo e latte aggiustando di sapore. Impanare i filetti passandoli nella farina poi nel composto di uova e latte e poi nel pangrattato.*

*Pelate gli avocado, frullateli con succo di limone olio d'oliva e se necessario un po' d'acqua.*

*Insaporite con sale pepe salsa Worcester e tabasco.*

*Friggete i filetti di salmone in abbondante olio d'arachide, scolando bene su carta assorbente. Tagliate ora i filetti di salmone ricavandone delle monoporzioni e decorate con julienne di peperone fritto.*

*Servite con la crema di avocado .*

### **Ingredienti**

*\*salmone gr. 500 (la parte centrale del trancio)*

*\*bottarga di muggine gr 100*

*2 uova*

*Latte gr 50*

*Farina qb*

*Pane grattugiato qb*

*(per la crema di avocado)*

*\*avocado 3*

*Limone 1/2 (il succo)*

*Olio extra vergine d'oliva gr 100*

*Salsa Worcester qb*

*Tabasco qb*

*Olio arachide lt 1 per friggere*

*Sale e pepe qb*

*Julienne di peperone rosso fritto (per decorare)*