

Coquetéis e aperitivos
Tonic Gin com bergamota



Valeria Necchio

Todas as receitas com: gin tónico e cocktail

INGREDIENTES

1 PARA PESSOAS

50 ml gin

1 colher de sopa de suco fresco de bergamota espremido

uma fatia de bergamota

3 folhas de hortelã (opcional)

gelo

tônico

Bergamota é uma fruta cítrica que sempre me fascinou.

Sua raridade na forma de frutas faz com que seja uma misteriosa, difícil de encontrar, conhecido por maioria só perfume como evanescente.

Meu primeiro encontro com a fruta fresca foi o caso em Londres, onde a empresa não se importa algumas fitas tomadas diretamente do Consórcio da Bergamota na Calábria.

Para mim, foi amor à primeira cheirada.

Calábria é a região 'Prince' para a produção de bergamota - escreve em detalhes Helena Attlee, autor de um belo livro sobre alguns fascinante variedade de árvores de citrinos em crescimento no nosso país.

Nascido de um cruzamento entre um limão e laranja amarga, no dedo do pé da Bergamota é o microclima ideal para crescer e desenvolver suas procuradas características.

A produção, que geralmente é executado a partir de finais de Outubro até final de fevereiro, foi projetado em grande parte para transformá-lo em óleo essencial, usada para aromatizar produtos de beleza (cremes e perfumes), velas e outros produtos para o lar, bem como para dar o distintivo sabor cítrico do famoso chá Earl Grey Inglês.

Por esta razão, encontrar a fruta fresca é muito difícil. Se você encontrá-lo, eu aconselho a não perder.

Eu amo bergamota para sua fresca aroma intenso, florido e ligeiramente amargo.

Um arranhão na pele (geralmente não tratada) é o suficiente para ser consumido de imediato.

Ralar toda a casca no interior da massa de um bolo, então, ele permanece quase hipnotizado – e o bolo vai ser fantástico.

Como para o suco, eu gosto de usá-lo para marinar peixe e marisco, para apimentar uma xícara de chá normal, ou para dar um sabor exótico para um simples cocktail.

Minha combinação favorita é com notas de ervas de gin e com a nota vagamente conteúdo quinino amargo na tônica.

Vou propor na receita nenhuma receita hoje como aperitivo um pouco 'diferente durante estas férias de Natal.

PREPARAÇÃO

Tome um sem haste com fundo de vidro e encha-o com cubos de gelo, despeje o gin e suco de bergamota.

Concluir com água tônica a gosto, fatia de bergamota e hortelã, se desejar.

Misture e sirva.

VERSÃO INGLESA

Bergamota é uma fruta que me fascina. Sua raridade torna ainda amoras interessantes diante dos meus olhos - Eu vejo isso como algo bastante misterioso, evanescente, indescritível, conhecido principalmente por seu aroma inebriante.

Na verdade, meu primeiro encontro com a fruta fresca aconteceu muito recentemente, em Londres, de todos os lugares, onde a empresa foi importá-lo em linha reta de Calabria.

Para mim, foi amor à primeira cheirada.

Calabria é o maior regiões de bergamota crescendo não apenas na Itália, mas em todo o mundo.

Helena Attlee dedica um capítulo inteiro a ele em seu livro novo premiado sobre a Itália e os seus mais encantadores variedades de citros, a terra onde limões crescer.

É uma questão verdadeiramente fascinante, se você sentir vontade de cavar mais fundo.

Nestas páginas, basta dizer que a bergamota nasceu a partir do cruzamento de um limão com uma laranja amarga.

Em seguida, ele encontrou o clima perfeito para prosperar e desenvolver seus aspectos originais organolépticas em invernos suaves e arejada da costa da Calábria.

A produção modesta é quase totalmente absorvido pela indústria da beleza sob a forma de óleo essencial, extraído da pele perfumada, e depois usado para aromatizar loções e velas; o resto acaba infundindo sacos de chá Earl Grey.

Esta é parte da razão pela qual me deparar com frutas frescas de bergamota é tão difícil - o óleo essencial tem muito mais valor de mercado.

No entanto, não é impossível - manter os olhos abertos e não pensar nisso duas vezes se você alguma vez encontrar alguns exemplares.

Eu amo bergamota, tanto as raspas e suco, em praticamente qualquer coisa.

Sua, aroma floral fresco, que liga o reino entre cítricas e flores, é fantástico para animar praticamente qualquer prato de frutos do mar.

Anche ele vai com a maioria dos bens celeste assados - tente substituir limão em um pão de ló simples - assim como em chás e outras bebidas.

Ele dá um frescor agradável e leve amargura para a maioria dos cocktails, e acho que é pares particularmente bem com as notas botânicos de gin e o sotaque de quinino amargo (encontrado na água tônica).

Um gim-tônica bergamota, isso é.

Pode soar um pouco extravagante, mas é, possivelmente, a minha bebida favorita inverno, e aquele que se sente não exigente contudo festivo, perfeito para torcer para as celebrações de Natal futuras.

Faz uma bebida

50 ml gin, 1 colher de sopa de suco de bergamota espremido na hora, uma fatia de bergamota, 3 folhas de hortelã fresca (opcional), cubos de gelo, água tônica.

Tome um copo alto e preenchê-lo com gelo. Despeje o suco de gin e bergamota, cubra com água tônica e decore com a fatia dos bergamota e folhas de hortelã, se estiver usando.

Dê a bebida ao misture e sirva.

© TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

http://cucina.corriere.it/ricette/cocktail-aperitivi/15_dicembre_16/gin-tonic-bergamotto_ce7d9018-a3e4-11e5-900d-2dd5b80ea9fe.shtml

São Paulo, SP, 29 Fevereiro de 2016

Mkmouse