

Manhattan con Prugne della California

Tempi di cottura: 4 minuti

Porzioni: 1 cocktail

Preparazione: 1 minuto

Ingredienti:

Per le Prugne sciroppate:
100 g di Prugne della California
Scorza di limone
2 cucchiaini di succo di limone
200 g di zucchero
235 g di acqua

Per il cocktail:
59 ml di Rye Whiskey
29 ml di succo di prugna della California
2 gocce di amaro Angostura
Scorza di limone per guarnire
1 Prugna della California sciroppata per guarnire



Preparazione:

Per le Prugne della California sciroppate
In una piccola pentola, unire il succo di limone, la scorza di limone, lo zucchero e l'acqua. Portare a ebollizione e mescolare affinché lo zucchero si scioglia. Cuocere per 3-4 minuti per far ridurre leggermente il liquido, dopodiché togliere dal fuoco. Aggiungere le Prugne della California in un vaso di vetro e versarvi sopra lo sciroppo. Coprire, lasciar raffreddare e conservare in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

Per il cocktail:
Aggiungere e miscelare il Rye Whiskey, il succo di prugna e l'amaro in uno shaker per cocktail. Aggiungere una quantità di ghiaccio sufficiente a riempire lo shaker per circa metà, poi chiudere e agitare vigorosamente. Versare in un bicchiere da Martini o Nick and Nora e guarnire con una Prugna della California sciroppata e una scorza di limone!