

◆ FICHA DO DRINK ◆

Dry Martini

GIN



Muito forte · acima de 25%



Lista de compras

☐ Gin	80 ml
☐ Vermute seco	20 ml
☐ Azeitona Verde (opcional)	3 unidades

Sobre o drink

Um coquetel clássico, seco, intenso e extremamente elegante. Seu sabor pungente e aromático valoriza perfeitamente as notas do gin, sendo ideal para ser degustado lentamente. Uma opção sofisticada e marcante para apreciar ao final de um longo dia.

Modo de preparo

- 1 Adicione pedras de gelo em uma taça coupe ou taça coquetel e gire para resfriar, deixando-a reservada.
- 2 Despeje o vermute seco e o gin em um mixing glass.
- 3 Encha o mixing glass com gelo, garantindo que as pedras ultrapassem a altura do líquido.
- 4 Mexa bem com uma colher bailarina por aproximadamente 25 segundos para resfriar e diluir corretamente.
- 5 Descarte o gelo da taça que estava reservada.
- 6 Coe a bebida do mixing glass diretamente para a taça gelada.
- 7 Faça pequenos furos em uma das azeitonas para liberar seus óleos e aromas.
- 8 Atravesse as três azeitonas em um palito e mergulhe no drink para finalizar.



Aponte a câmera e veja a receita com o vídeo do preparo
ou toque no QR code