SWEET BLOODY MARY

Il Bloody Mary, tipico cocktail inglese a base di vodka e succo di pomodoro, deve l'origine del proprio nome alla regina Maria I d'Inghilterra. Nel folklore, però, si dice anche che una "Bloody Mary" sia una strega, solitamente evocata per farsi rivelare il futuro. Che vogliate credere a queste leggende o meno, noi suggeriamo di provare questa ricetta per il Bloody Mary perfetto!

Facile 7' Dessert

INGREDIENTI (1 PERSONA)

- 90 ml Passata 570 g
- 1 pizzico Pepe nero
- 1 pizzico Sale
- 2/3 gocce Salsa Worcestershire
- 15 ml Succo di lime
- 2 gocce Tabasco
- 50 ml Vodka

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:

PREPARAZIONE

1. Per prima cosa, condire la Passata di pomodoro De Rica con un pizzico di sale e pepe.
2. Aggiungere il tabasco, le gocce di salsa Worcestershire ed infine il lime, mescolando bene il tutto.
3. Versare poi la vodka in un bicchiere tumbler colmo di ghiaccio.
4. Aggiungere la salsa di pomodoro condita e mescolare bene con uno stirrer da cocktail.
5. Servire infine decorando il bicchiere con una fetta di lime e del sedano verde.

© 2026 Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc.Agr.Coop. C.F. e P.IVA e Reg. Imprese: 00325250199 - R.E.A. CR 98044