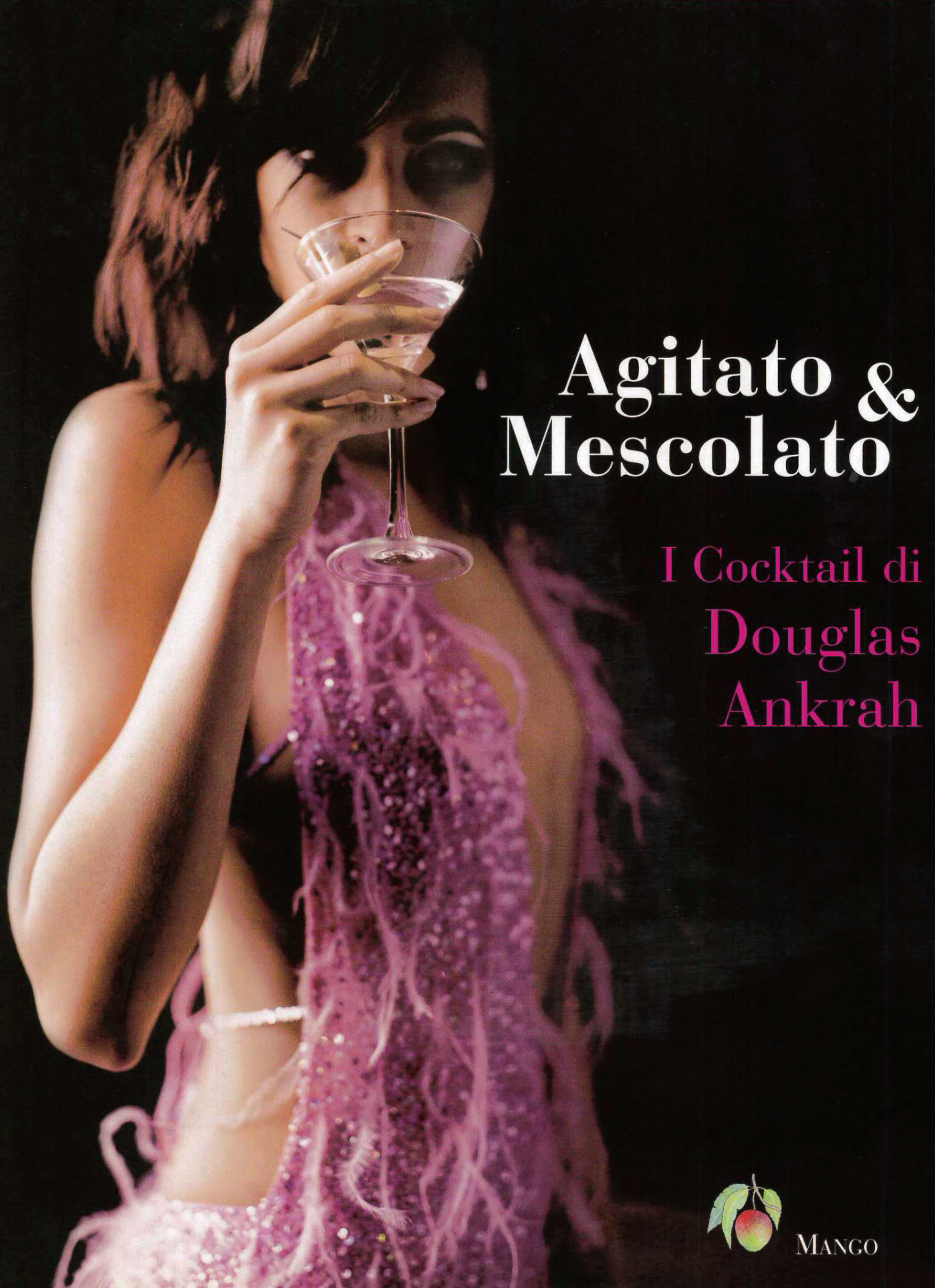


Agitato & Mescolato

I Cocktail di Douglas Ankrah

Mango

Maverick Martini o Porno Star Martini

Ho trovato questo nome dopo essere stato in un ambiguo night club a Cape Town mentre scrivevo questo libro. Il bicchierino di champagne messo di fianco al Martini magnificamente colorato al frutto della passione e vaniglia, lo rende un drink molto seduttivo. La prima volta che l'ho preparato a Townhouse, alla fine della serata tutto il bar ne voleva uno.

2 bicchieri da Martini, preferibilmente ghiacciati e bicchierini alti per lo Champagne da abbinare.

80 ml vodka Cariel Vacilla
15 ml Passoa (liquore al frutto della passione)
polpa e semi di 4 frutti della passione
4 cucchiaini da tè di zucchero vanigliato
100 ml Champagne
1 frutto della passione tagliato a metà
cubetti di ghiaccio

Procedimento:
Agitate tutti gli ingredienti nel Boston shaker tranne lo champagne, la metà del frutto della passione e 1 cucchiaino di zucchero vanigliato e poi filtrate nei bicchieri. Separatamente versate lo champagne nei due bicchierini e spolverate la metà del frutto della passione con lo zucchero rimanente. Inzuppate il frutto della passione nei bicchieri da Martini con un cucchiaio: l'idea è quella di pescare il frutto, mangiarlo col cucchiaio, bere lo champagne ed infine godervi il drink a piacimento.

Blanc Martini

Questa ricetta era sul menu del LAB il primo anno che ho aperto. È un ottimo drink ed è facile da preparare anche a casa.

2 bicchieri da Martini, preferibilmente ghiacciati

75 ml vodka Finlandia
25 ml crème de cacao bianca
1 cucchiaio crema di cocco (Coco Lopez)
50 ml panna liquida
cubetti di ghiaccio

Guarnizione: fiocchi di cocco

Procedimento:
Mescolate tutti gli ingredienti nel Boston glass e filtrate. Guarnite con fiocchi di cocco.

Regina di Bahia

Questo drink prende il nome da un'affascinante cameriera brasiliana.

2 bicchieri Old-fashioned

2 lime freschi tagliati in 12 spicchi
4 fragole fresche
2 cucchiai di zucchero morbido di canna
100 ml cachaça (alcolico allo zucchero di canna)
25 ml crème de fraise
ghiaccio tritato

Guarnizione: ventagli di fragole spolverati con zucchero a velo

Procedimento: pestate i lime e le fragole con lo zucchero nel mixing glass e dividete il tutto nei bicchieri. Aggiungete la cachaça in entrambe i bicchieri, riempiteli per metà con ghiaccio tritato, rimescolate e riempite col ghiaccio. Coronate con un goccio di crème de fraise. Guarnite con un ventaglio di fragola.

Bisonite

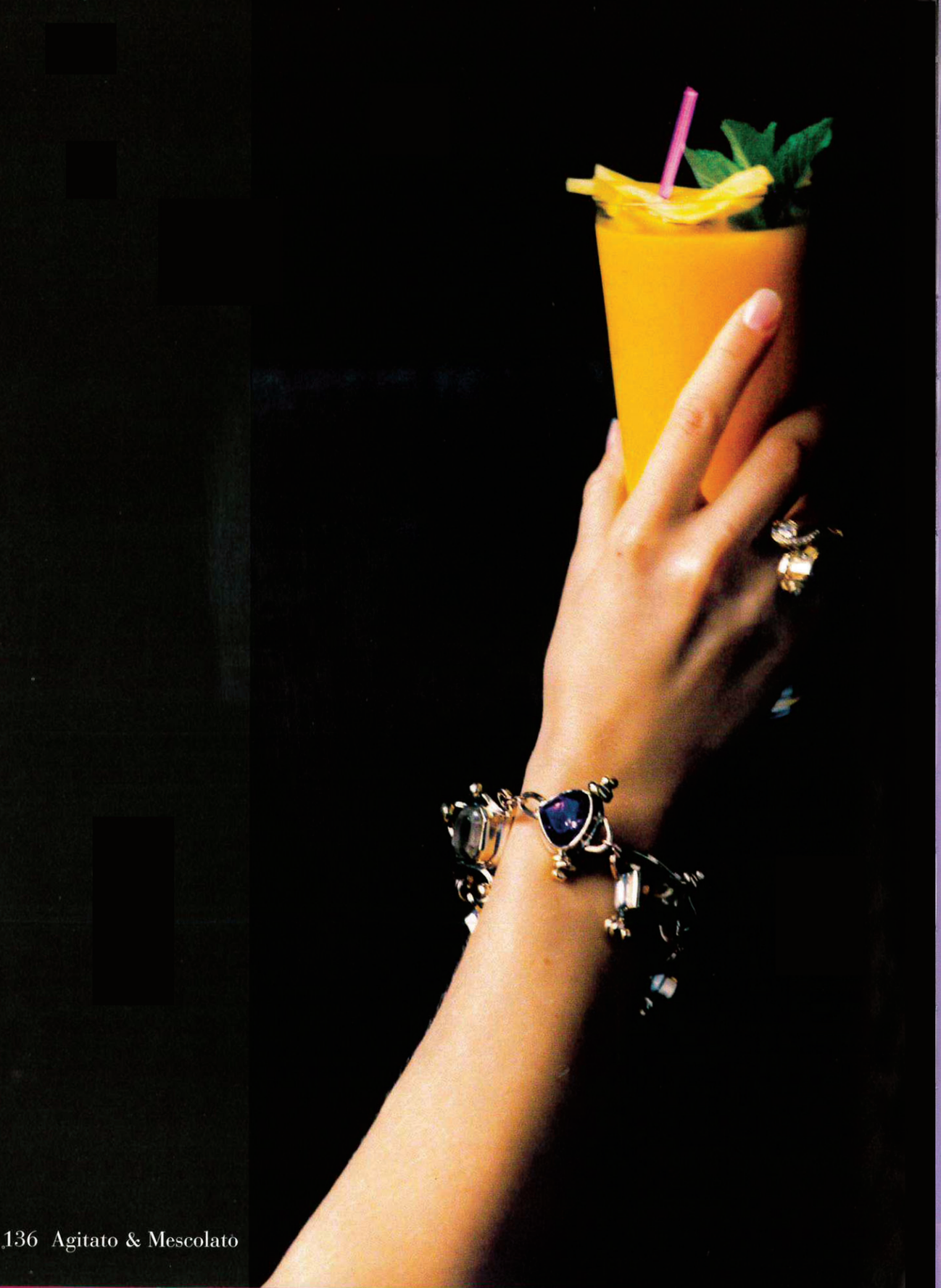
La Zubrowka ed il succo di mela sono un classico in Polonia: questa è la versione raffinata.

2 bicchieri Martini

100 ml Zubrowka (vodka all'erba del bisonte)
40 ml succo di mela non filtrato
30 ml sciroppo al frutto della passione
2 gocce di amaro alla pesca (facoltativo)
10 ml succo di limone
cubetti di ghiaccio

Guarnizione: ventagli di mela

Procedimento: agitate tutti gli ingredienti nel Boston shaker, poi filtrate nei bicchieri con un colino a maglia fine. Guarnite con un ventaglio di mela.



Jinx

Halle Berry è la Bond Girl che preferisco e questo drink ha lo stesso colore del suo bikini in *La morte può attendere*.

2 bicchieri Highball

1 mango maturo, senza nocciolo, senza pelle e tagliato a pezzi
8 lamponi freschi
120 ml succo di mela non filtrato
4 cucchiaini da tè di zucchero semolato
2 cucchiaini da tè di yogurt naturale
ghiaccio tritato

Guarnizione: fette di mango e rametti di menta

Procedimento: riempite entrambe i bicchieri col ghiaccio tritato, poi mescolate tutti gli ingredienti con un cucchiaio di ghiaccio tritato ed infine versate nei bicchieri. Guarnite con una fetta di mango ed un rametto di menta.

Kissy Suzuki

Per preparare il purè di lamponi fatto in casa, vedi pag. 29.

2 bicchieri Highball

50 ml purè di lamponi
50 ml succo di cranberry
150 ml succo di mela non filtrato
7-Up (per rabboccare)
ghiaccio tritato o a cubetti

Guarnizione: fragole

Procedimento: riempite a metà i bicchieri con i cubetti di ghiaccio. Agitate nel Boston shaker il purè di lamponi, il succo di cranberry e di mela con dei cubetti di ghiaccio. Dividete nei due bicchieri, rabboccate con la 7-Up e guarnite con le fragole.

Patate novelle cotte al forno con caviale & crema di formaggio

Una combinazione classica ma stravagante di patate tiepide (le Jersey Royals sarebbero perfette), crema di formaggio fredda e le uova più costose del mondo. Superbo con i vodkatini ghiacciati.

25-30 patate novelle
3 cucchiai di olio extravergine d'oliva
200 g crema di formaggio
1 cucchiaio succo di limone
tabasco, a piacere
3 cucchiai di erba cipollina tritata
60 g caviale Beluga (Avruga o uova di salmone – keta – sono più economiche)
prezzemolo
sale fino e pepe nero

Riscaldate il forno a 180° C. Spennellate le patate con l'olio, salate e cuocete per 30 minuti, o sino a quando saranno pronte. Mettetele da parte in un posto caldo. Mescolate il succo di limone con la crema di formaggio ed un goccio di tabasco. Cospargete di sale e pepe e rimescolate con l'erba cipollina. Incidete le patate per la loro lunghezza, schiacciatele per farle aprire, mettete un cucchiaio di crema di formaggio in ciascuna di esse e ultimate con il caviale. Guarnite con qualche foglia di prezzemolo.

Asparagi grigliati e prosciutto San Daniele

Questo piatto può essere preparato con qualsiasi buon prosciutto stagionato all'aria; il Prosciutto di Parma o il serrano spagnolo funzionerebbero altrettanto bene.

20 punte grosse d'asparago (2 mazzetti)
2 cucchiai di olio extravergine d'oliva
succo e scorza grattugiata di 1 limone
20 fettine sottili di prosciutto San Daniele
sale e pepe

Pareggiare i gambi degli asparagi e usare un pela patate per renderli uniformi. Fateli bollire in acqua salata per circa 4 minuti: devono essere croccanti e di un verde chiaro.

Risciacquate gli asparagi in acqua fredda (preferibilmente ghiacciata) e asciugateli con carta da cucina. Passate le punte d'asparago nell'olio, trasferite in un piatto atermico, poi mettete sotto un grill ben caldo fino a quando non cominciano a scurirsi.

Toglietele dal grill, aggiungete il succo di limone e la scorza, cospargete di sale e pepe e lasciate raffreddare. Quando saranno fredde, avvolgete ogni punta in una fetta di prosciutto e servite.

'Il leggendario Douglas Ankrah' **Elle**

'Se cerchi cocktail raffinati, trova Douglas Ankrah' **The Sunday Review**

'Cocktail supremo del momento' **Time Out**

€ 11,25

ISBN 88-89598-02-6

9 788889 598023