Il Gin Tonic

Autore: Max Fattorini
Fonte: Web

Una bevanda alcolica molto semplice da preparare, perfetta per le serate estive, anche come digestivo. Dal blog La piccola casa

Questo sabato mattina il giro della spesa è stato più breve del solito in quanto molti negozi erano chiusi, così al ritorno ho pensato di preparami un classico long drink. Il drink in questione è veramente un classico, il **GIN TONIC** (o gin and tonic). Questo cocktail pare sia stato creato probabilmente dall'esercito inglese che occupava l'india, in particolare il motivo era rendere meno amara la soluzione di chinino, che serviva per combattere la malaria, per cui veniva aggiunto del gin. Il chinino è uno dei componenti dell'acqua tonica per cui con l'aggiunta del gin è stata per l'appunto ribattezzato in gin and tonic poi semplificato in Italia in gin tonic. La preparazione è veramente semplice, il retrogusto amaro invece fanno di questo drink un ottimo digestivo. Ecco quindi la ricetta per preparare un ottimo Gin Tonic **Ingredienti:** 3/10 di gin (ottimo in questo caso è il Bombay) 7/10 di acqua tonica 1 fettina di limone o lime (limetta) Preparare direttamente nel bicchiere da long drink, il tumbler grande, mettere alcuni cubetti di ghiaccio, versare il gin quindi l'acqua tonica, rimescolare delicatamente e completare con una fettina di limone o lime. Dal blog La piccola casa