



Negroni completo abbinato al Lampredotto: Firenze è servita

Edoardo Sandri e Simone Corsini hanno ideato un drink ispirato alla città di Firenze e con sentori che ricordano il Lampredotto. Scopriamo la ricetta



Edoardo Sandri Head Mixologist dell'Atrium Bar Four Seasons Hotel di Firenze (Foto © Ufficio stampa).

Il Negroni compie cent'anni e l'[Atrium Bar del Four Season](#) approfitta di questa ricorrenza per celebrare, contemporaneamente, il **famoso drink** e l'intera città di Firenze.

Il Negroni, infatti, rappresenta il cocktail per eccellenza del capoluogo toscano ed **Edoardo Sandri**, Head Mixologist, e **Simone Corsini**, bartender di *Atrium Bar*, hanno pensato di accostarlo ad un altro emblema della tradizione gastronomica locale: il **Lampredotto**

Negroni completo: una miscela di eccellenze

Quello che propongono è un "**Negroni completo**" realizzato con due eccellenze italiane: il **VII Hills Italian Dry Gin**, con botaniche romane e il **vermouth bianco OSCAR.697**. Il tutto con un affondo di spumante brut che rende armoniosi gli equilibri, con un'idea del panino al Lampredotto con una salsa verde di prezzemolo acidificato con acido citrico e una salsa piccante realizzata con uno sciroppo di peperoncino, con un finale di sale e pepe dato dalla soluzione salina e uno spray al pepe, bagnando il panino con un cl di brodo di lampredotto.



Il Negroni completo (Foto © Ufficio stampa).

Data di creazione

25/04/2020

Autore

redazione