Americano

Autore: Motosandro

L'Americano è uno dei **cocktail pre-dinner** più richiesti nei paesi anglosassoni dato che le basi alcooliche non sono molto forti e ben si accostano alla esigenza di stimolare un forte appetito con qualcosa di agrodolce.
Prende piede nei **bar americani** nel periodo del bum dei naight e riscuote successo con gli stuzzicanti aperitivi che lo accompagnavano all'epoca.
Viene anche servito con una fettina di arancia che crea un delicato gusto di agrume che ben si sposa con gli ingredienti di tale cocktail.

Altre immagini:

Ingredienti

1. 5/10 di Campari
2. 5/10 di Vermouth rosso
3. 1 fettina di arancia

Ingredienti aggiuntivi: Ghiaccio

Preparazione

Mettete il ghiaccio nel bicchiere e dosate bene le dosi dei liquori in ordine, mescolando poi con un astuccio.
Servite decorando con la fettina di arancia e se piace premetene uno spruzzo nel bicchiere.

Note

Bevete con moderazione.

Americano

http://sandronet.dnsalias.org/motocappottati/Joomla

Tempo di preparazione	5 min	**Difficoltà**	Molto Facile
Porzioni	1 portione	**Spesa**	
Nazione/Regione	United States of America	**Costo per porzione**	
Vegetariana	No	**Senza lattosio**	No
Dietetica	No	**Senza glutine**	No
Calorie		**Kilojoules**	
Grassi		**Unità di pane**	
Proteine		**Carboidrati**	