

SIDECAR



RICETTA

1 3/4 oz | 5 cl Cognac

3/4 oz | 2 cl Triple Sec

3/4 oz | 2 cl succo di limone (spremuto fresco)

BICCHIERE

coppa cocktail

TECNICA DI PREPARAZIONE

shake and strain

GUARNIZIONE

nessuna guarnizione

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio, agitare e versare nella coppa cocktail attraverso lo strainer.

STORIA E CURIOSITA'

Il cocktail, come presumibile, deve il suo nome al noto mezzo di trasporto composto da una motocicletta ed una carrozzina.

La leggenda affida la paternità del drink a Harry McHalone, celebre barman e proprietario dell'Harry's Bar di Parigi il quale, nel 1920, decise di dedicare il cocktail ad un eccentrico signore che irruppe nel suo bar in sella ad un sidecar.

Un'altra leggenda, meno accreditata, narra semplicemente di un capitano dell'esercito che era solito andare al bar proprio con un sidecar, durante gli anni della seconda guerra mondiale. E' comune vedere il cocktail guarnito con una buccia di limone e crosta di zucchero.

