

``html

Bloody Mary Clássico

Ingredientes (para 3 pessoas):

150 ml de vodka

450 ml de suco de tomate (aproximadamente 4-5 tomates médios)

30 ml de suco de limão fresco (cerca de 1 limão)

15 ml de molho inglês

10-15 gotas de Tabasco (molho de pimenta), a gosto

Sal a gosto

Pimenta-do-reino moída na hora, a gosto

Gelo

3 talos de aipo ou salsaão para guarnição

Modo de Preparo:

Lave os tomates e corte-os em pedaços. Bata-os no liquidificador até obter um suco homogêneo. Se preferir, coe para remover a polpa e as sementes.

Encha uma coqueteleira com bastante gelo.

Adicione a vodka, o suco de tomate, o suco de limão, o molho inglês, o Tabasco, o sal e a pimenta-do-reino na coqueteleira.

Tampe a coqueteleira firmemente e agite vigorosamente por cerca de 15 a 20 segundos, até que a mistura esteja bem gelada.

Sirva a bebida em copos altos cheios de gelo.

Decore cada copo com um talo de aipo ou salsaão.

Preparo

menos de 15 minutos

Cozimento

Não aplicável

Serve

Serve 3 pessoas

Dieta

Sem glúten, Sem laticínios

Dica

Para uma experiência mais completa, você pode umedecer a borda do copo com uma fatia de limão e em seguida passá-la em um prato com sal antes de servir, criando uma borda salgada.

Sua receita foi enviada também para o e-mail: [, comeceagora.cooking@gmail.com](mailto:comeceagora.cooking@gmail.com)

...