

Bloody Mary Clássico

Ingredientes (para 6 pessoas):

- 360 ml de vodka
- 6 tomates maduros (para fazer o suco)
- 3 limões (para fazer o suco)
- 6 colheres de chá de molho inglês
- 18 a 30 gotas de Tabasco (molho de pimenta), a gosto
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino moída na hora a gosto
- Gelo em cubos suficiente
- 3 talos de aipo para guarnição
- 3 talos de salsa para guarnição

Modo de Preparo:

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

Esprema os limões para obter o suco fresco.

Em uma coqueteleira grande (ou uma jarra, se não tiver coqueteleira), adicione o suco de tomate, a vodka, o suco de limão, o molho inglês, o Tabasco, o sal e a pimenta-do-reino.

Adicione bastante gelo à coqueteleira. Tampe e agite vigorosamente por cerca de 15-20 segundos até que a mistura esteja bem gelada. Se estiver usando uma jarra, mexa muito bem com uma colher longa.

Encha seis copos altos com gelo fresco.

Despeje a mistura de Bloody Mary nos copos.

Guarneça cada copo com um talo de aipo e um talo de salsa. Sirva imediatamente.

Preparo

Menos de 30 minutos

Cozimento

0 minutos

Serve

Serve 6 pessoas

Dieta

Sem glúten, Sem laticínios, Sem nozes

Dica

Para um toque extra de sabor, você pode passar um gomo de limão na borda do copo e mergulhá-la em sal de aipo ou uma mistura de sal e pimenta-do-reino antes de servir.

Sua receita foi enviada também para o e-mail: drope0427@gmail.com