

```html

# **Negroni Clássico**

### Ingredientes (para 5 pessoas):

150 ml de Campari

150 ml de Vermute tinto doce

150 ml de Gin

1-2 laranjas (para fatias ou cascas)

Gelo suficiente

### Modo de Preparo:

Encha 5 copos baixos (tipo old fashioned) com bastante gelo.

Em uma coqueteleira (sem a tampa) ou um copo misturador grande com gelo, adicione o Campari, o Vermute tinto e o Gin.

Mexa suavemente com uma colher longa (ou similar) por cerca de 20-30 segundos. O objetivo é gelar a bebida e diluir levemente, não agitar.

Coe a mistura diretamente sobre o gelo nos copos preparados.

Decore cada copo com uma fatia de laranja ou uma casca de laranja torcida sobre o copo antes de colocar. Sirva imediatamente.

### Preparo

Menos de 5 minutos

#### Cozimento

Não se aplica (preparo de bebida)

#### Serve

Serve 5 pessoas

### Dieta

Vegano, Sem glúten, Sem laticínios (verifique rótulos dos destilados para certificação)

## Dica

Para um Negroni perfeito, use ingredientes de boa qualidade. A proporção clássica é 1:1:1, mas você pode ajustar ao seu gosto, por exemplo, aumentando um pouco o gin para um sabor mais seco. Para liberar mais óleos da casca da laranja, torça-a sobre o copo antes de adicionar ao drink.

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