

THE WALL STREET JOURNAL.

Questo Cocktail Estivo Agrumato è il Migliore Amico dei Padroni di Casa.

Immergetevi nella piacevole stagione estiva con eleganza e senza sforzo con il cocktail Paper Plane, un drink delizioso che piacerà ai vostri ospiti.

Ecco come fare.

Odette Williams, 15 luglio 2022



Il Paper Plane è un cocktail da memorizzare. L'altra sera sono andata a cena a casa di un amico che ha preparato questo aperitivo e ne sono stata subito conquistata. Bevibile pericolosamente, vivo per gli agrumi, ha vibrazioni da Whiskey Sour senza la dolcezza stucchevole, e più brioso di uno spritz Aperol.



The Paper Plane is a cocktail to commit to memory. The other night I went to a friend's house for dinner and he mixed this aperitivo and I was instantly hooked. Dangerously drinkable, alive with citrus, it's got whiskey sour vibes without the cloying sweetness, and more panache than an Aperol spritz.

Ma prima di tutto, permettetemi di presentare me e questa nuova rubrica, Party Trick. Sono una scrittrice e cuoca australiana che vive negli Stati Uniti da oltre 15 anni. Il mondo si sente sconvolto in questo momento, non è vero? La buona notizia è che Party Trick sarà un rifugio dove potremo fuggire dalla quotidianità e sognare ad occhi aperti di divertirci.



But first off, let me introduce myself and this new column, Party Trick. I'm an Australian writer and cook who has been living in the U.S. for 15-plus years. The world feels upended right now, doesn't it? The good news is, Party Trick will be a refuge where we can escape from the everyday and daydream about a damn good time.

Condividerò ricette semplici e consigli studiati per incontri informali. Serviamo insalate in costume da bagno bagnato, vestiamoci a capriccio, proviamo nuove ricette e scopriamo modi creativi per nutrirci e stare con le persone che amiamo.



WSJ



I'll share simple recipes and tips designed for casual gatherings. Let's serve salads in wet swimsuits, get dressed up on a whim, try new recipes and discover creative ways of feeding friends and being with the people we love.



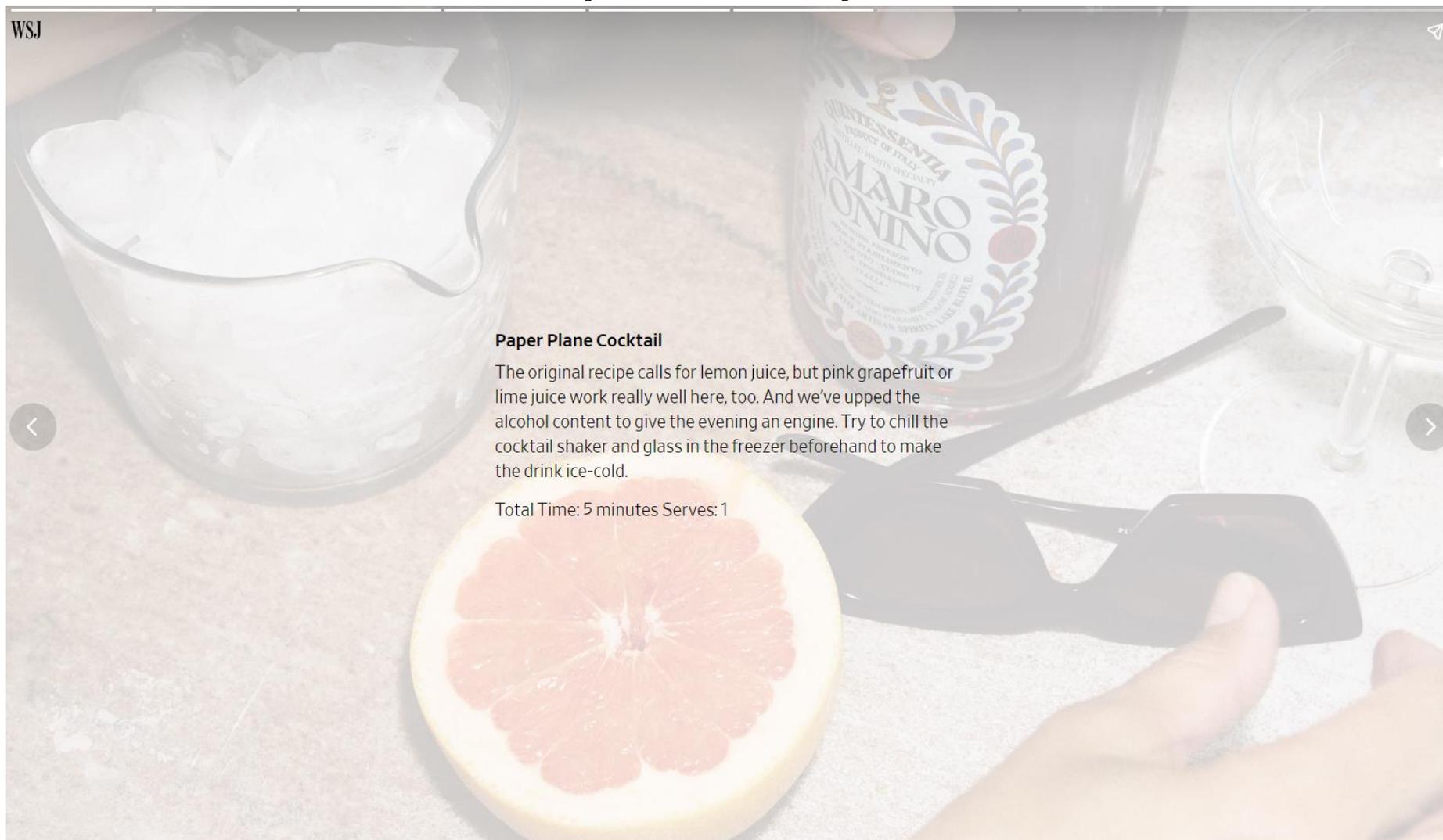
Se non avete mai provato l'elegante Amaro **Nonino**, elemento chiave di questo drink, vi aspetta una sorpresa. L'etichetta della bottiglia, da sola, è stupefacente. Prodotto dalla famiglia Nonino in Friuli, Italia, è composto da una base di grappa e infuso con erbe alpine. L'amaro e il dolce sono perfettamente bilanciati; vi verrà voglia di berlo on the rocks (con ghiaccio).



Paper Plane Cocktail

La ricetta originale prevede il succo di limone, ma anche il succo di pompelmo rosa o di lime vanno benissimo. Inoltre, abbiamo aumentato la gradazione alcolica per dare sprint alla serata. Provate a raffreddare prima lo shaker e il bicchiere nel freezer per rendere la bevanda ghiacciata.

Tempo totale: 5 minuti Dosi: per uno.



WSJ

Paper Plane Cocktail

The original recipe calls for lemon juice, but pink grapefruit or lime juice work really well here, too. And we've upped the alcohol content to give the evening an engine. Try to chill the cocktail shaker and glass in the freezer beforehand to make the drink ice-cold.

Total Time: 5 minutes Serves: 1

In uno shaker, unire un'abbondante manciata di ghiaccio, 1 oncia di Amaro Nonino, 1 oncia di Aperol, 1 oncia di bourbon e 1 oncia di succo fresco di pompelmo rosa, lime o limone. Agitare fino a quando non è ghiacciato e filtrare nel bicchiere.

-Adattato (liberamente) da Sam Ross

WSJ

In a shaker, combine a large handful of ice, 1 ounce Amaro Nonino, 1 ounce Aperol, 1 ounce bourbon and 1 ounce fresh pink grapefruit, lime or lemon juice. Shake until icy, and strain into glass.

—Adapted (liberally) from Sam Ross



Dopo essermi chiesta dove fosse stato il Paper Plane durante tutta la mia vita, ho fatto qualche ricerca e ho scoperto che questo classico moderno è stato inventato da Sam Ross, un australiano e proprietario del bar newyorkese Attaboy. In precedenza il Sig. Ross gestiva in Milk & Honey – ora chiuso. Il suo lavoro abbraccia in modo meditato di provenienza accurata e ingredienti freschi, tutto ciò che il Paper Plane esemplifica.



Quindi, per dare il via a Party Trick, mixiamo, balliamo, ci scateniamo, flirtiamo e beviamo. Assicuratevi di scaricare la colonna sonora del film "La grande bellezza". È un bel film. Dichiaro l'estate 2022 aperta al gioco.



LA RICETTA

Paper Plane

La ricetta originale prevede il succo di limone, ma anche il succo di pompelmo rosa o di lime vanno benissimo. Inoltre, abbiamo aumentato la gradazione alcolica per dare sprint alla serata. Provate a raffreddare prima lo shaker e il bicchiere nel freezer per rendere la bevanda ghiacciata.

TEMPO TOTALE: 5 minuti DOSI: per un cocktail

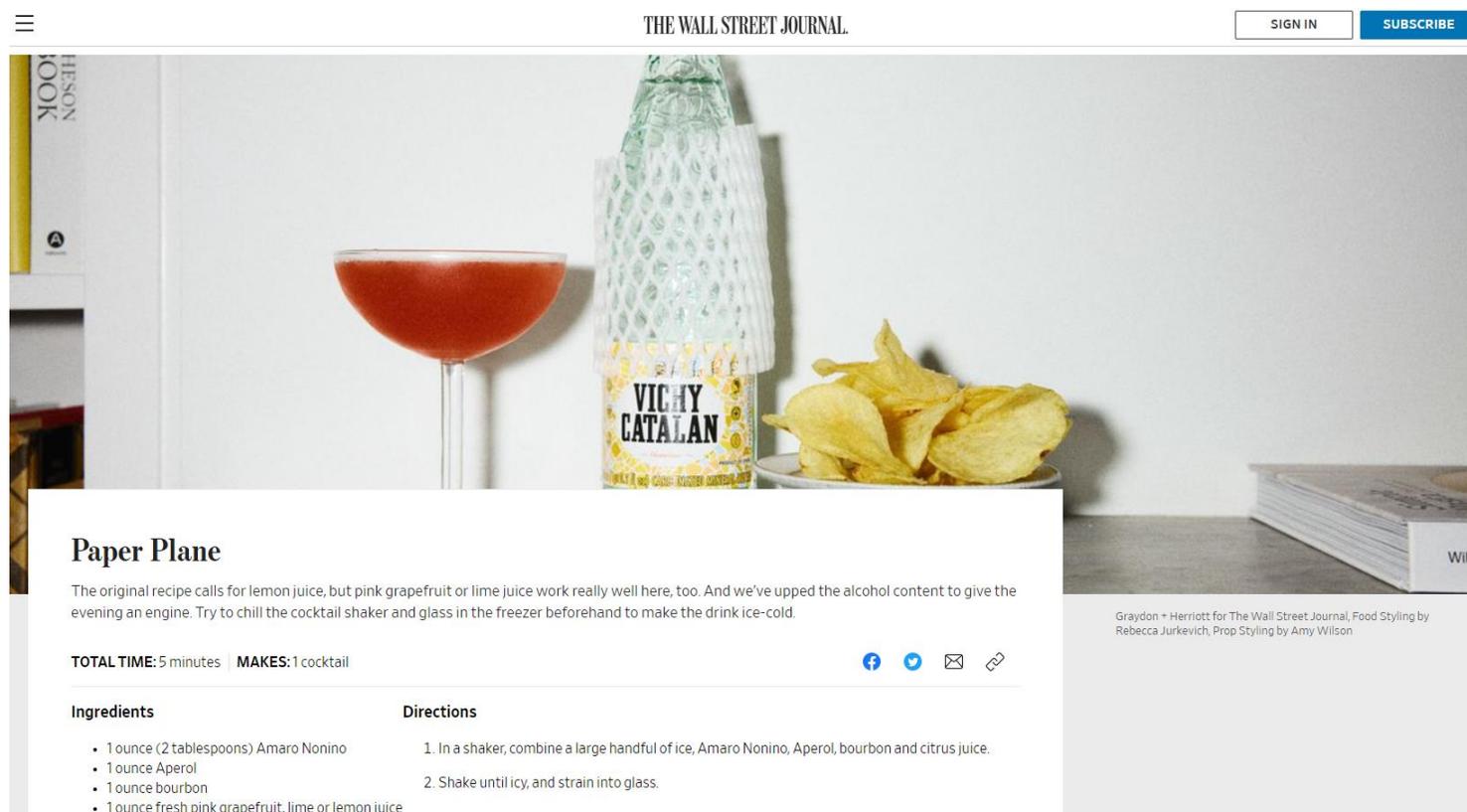
Ingredienti

- 1 oncia (2 cucchiaini) di Amaro **Nonino**
- 1 oncia di Aperol
- 1 oncia di Bourbon
- 1 oncia di pompelmo rosa fresco, lime oppure succo di limone

Istruzioni

1. In uno shaker, unire un'abbondante manciata di ghiaccio, l'Amaro Nonino, l'Aperol, il bourbon e il succo agrumato
2. Shakerare fino a quando non è ghiacciato e filtrare nel bicchiere

Adattato (liberamente) da Sam Ross



THE WALL STREET JOURNAL

SIGN IN SUBSCRIBE

Paper Plane

The original recipe calls for lemon juice, but pink grapefruit or lime juice work really well here, too. And we've upped the alcohol content to give the evening an engine. Try to chill the cocktail shaker and glass in the freezer beforehand to make the drink ice-cold.

TOTAL TIME: 5 minutes | MAKES: 1 cocktail

Ingredients

- 1 ounce (2 tablespoons) Amaro Nonino
- 1 ounce Aperol
- 1 ounce bourbon
- 1 ounce fresh pink grapefruit, lime or lemon juice

Directions

1. In a shaker, combine a large handful of ice, Amaro Nonino, Aperol, bourbon and citrus juice.
2. Shake until icy, and strain into glass.

Graydon + Herriott for The Wall Street Journal, Food Styling by Rebecca Jurkevich, Prop Styling by Amy Wilson