Martini Dip – Will & Grace

WILL&GRACE Entra

Martini è il nome del marchio di un vermouth italiano tra i più diffusi, conosciuti e bevuti nel mondo. Il *Martini bianco*, ingrediente di questa ricetta, deriva il suo nome dai fiori bianchi di vaniglia ed è basato su una miscela di erbe aromatiche, spezie dolci e floreali.

Da non confondersi, come spesso succede, con il *Martini Dry Cocktail* uno dei più famosi *pre dinner* preparato con martini dry e gin secco. Sulle origini di questo cocktail ci sono diverse teorie, una attribuisce la paternità al *cocktail Martinez*, un miscelato americano

del 1850 che fu uno dei primi ad unire vermut e gin. Un'altra, la più accreditata, racconta che l'inventore sia un barman di *Arma di Taggia*, **Queirolo** che emigrato intorno al 1910 a New York trovò lavoro presso il *Knickerbocker Hotel* di New York e creò questo cocktail – aggiungendo l'oliva tipica della sua terra – per **John D. Rockefeller**, che chiamò **Martini** in onore del nome della madre.

Ispirata al famoso cocktail il **Martini Dip**, molto in voga a New York durante gli anni '90, è una crema salata molto saporita adatta per l'aperitivo che si può gustare da sola o accompagnata da crackers, grissini. L'aroma del Martini è vago ma lascia un buon retrogusto gradevole.

Per **Karen** è sempre l'ora dell'aperitivo, e tra un cocktail e un altro bisogna mangiare qualcosa, e questo **dip** a base di **Martini** è la ricetta perfetta.

Ingredienti per 4-6 persone

Formaggio spalmabile 450 gr
Olive nere denocciolate 150 gr
Cipollotto piccolo 1
Aglio 1 fesa
Peperoni piccoli verdi 5
Martini bianco 120 ml
Sale q.b.
Pepe q.b.

Lavate i peperoni, eliminate la calotta a cui è attaccato il peduncolo

e tagliateli a rondelle.
Eliminate con un coltello la barba ed il primo strato esterno del cipollotto. Scartate la parte verde e sciacquate sotto acqua fresca corrente; tagliatelo irregolarmente.

Nel bicchiere del frullatore radunate: il formaggio, le olive, il cipollotto, l'aglio, i peperoni, il Martini, un pizzico di sale e una macinata abbondante di pepe.
Frullate a singhiozzo in modo da ottenere una crema rustica.

Dividete nei bicchieri da Martini, coprite e lasciate riposare per almeno mezz'oretta in frigorifero.

Servite accompagnando con crostini, pane tostato, grissini, ecc…

Consigli

- Potete prepararla anche il giorno prima
- A piacere potete aggiungere del peperoncino
- Potete aggiungere prezzemolo o coriandolo