



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002273 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 15 Giu 2018 alle ore 15:20**

**da ROBERTO ONORATI**

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Napoli Royal

Il pomodoro non è mai stato così luxury!

Napoli Royal è un drink in cui lo charme interpretato dal caviale si sposa con la passione del rosso pomodoro, come se fosse un tramonto dai raggi d'olio dorati in un mare di bollicine!

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persona

Per il cocktail:

100 ml champagne

40 ml vodka

20 ml vermouth bianco

n. 1 cucchiaio di caviale di passata di pomodoro

n. 1 cucchiaino di caviale di storione

Per la decorazione :

n.1 fetta di pomodoro insalatato

n. 1 cucchiaino di olio evo

1 pizzico di sale

### Preparazione

Versare in un mixing glass con abbondante ghiaccio la vodka e il vermouth, miscelare, filtrare e versare nel bicchiere. Posizionare all'interno del bicchiere il caviale di passata e di storione, decorare con una fetta di pomodoro condita con l'olio evo e sale.

Infine servire versando lo champagne ghiacciato.

Preparazione del caviale di passata di pomodoro: sferificare il caviale di passata di pomodoro con la tecnica della molecular mixology.