



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002274 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 15 Giu 2018 alle ore 13:44

da ROBERTO ONORATI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Paradis

Il frutto rosso della nostra soleggiata Campania, fuso con rum esotici e spezie tropicali. Paradis che diventa realtà!

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persona

Per il cocktail:

65 ml spiced rum

60 ml passata di pomodoro

60 ml succo di pera

20 ml sciroppo di zucchero di canna

n. 1 cucchiaino olio evo

n. 1 cucchiaio di perle di tapioca

Per la decorazione:

Rametto di menta fresca

Preparazione

Posizionare le perle di tapioca sul fondo del bicchiere e riempire con ghiaccio a cubetti.

Versare in un mixing glass con abbondante ghiaccio la passata di pomodoro e il succo di pera, miscelare, filtrare e versare delicatamente nel bicchiere. Successivamente in uno shaker colmo di ghiaccio versare il rum e lo sciroppo di zucchero, shakerare, filtrare e versare delicatamente nel bicchiere con la tecnica float.

Decorare con un rametto di menta e adagiare a gocce in superficie, l'olio evo aromatizzato alla menta.

Servire con una jumbo cannuccia.

Preparazione tapioca: mettere in un pentolino con acqua fredda le perle di tapioca, far bollire per 10 minuti, lasciare riposare per 5 minuti, sciacquare con acqua fredda e scolare.

Preparazione olio evo alla menta : mettere l'olio in un a ciotola.

Prendere una foglia di menta ben lavata e asciugata, tagliarla a quadrettini e immergerla nell'olio e pestare delicatamente.