



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003160 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 31 Ott 2019 alle ore 19:06**

**da FILIPPO ROSATO**

**Livello di difficoltà: Facile**

**Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico**

## Floral Reviver

Un cocktail secco e agrumato, dal gusto fresco e dissetante, che dona freschezza alla bocca ad ogni sorso.

Le due bottiglie usate Mayfield Sussex Gin e Mayfield Liqueur donano al drink note floreali dal Sambuco alla Pesca.

Un cocktail totalmente Vegan Friendly , facile da accostare ad una pizza o un piatto dai sapori più decisi e autentici, senza sopraffarlo.

Questo cocktail nasce in collaborazione con Maisie Mc Donald, Bartender, ricercatrice con gusto, presso Purezza Brighton - UK

Tempo di preparazione: 5 minuti

### Ingredienti per 1 persona

25 ml Mayfield Sussex hop gin

Vegan

25 ml Mayfield Elderflower & Peach Liqueur

Veganrn

25 ml Dolin dry vermouth

Vegan

25 ml Succo di limone

q.b. Buccia di arancia

q.b. Fiori per decorazione

### Preparazione

1) Aggiungere tutti gli ingredienti nello shaker meno che la buccia d'arancia.

2) Aggiungere del ghiaccio nello shaker e scuotere per bene.

3) Versare direttamente in un bicchiere precedentemente raffreddato tramite uno strainer a maglia fine.

4) Pelare della buccia d'arancia e premerla al di sopra del bicchiere in modo che l'aroma lo ricopra.

5) Decorare il bicchiere con qualche fiore legandoli con la buccia d'arancia.

### La ricetta ha partecipato a:

Parteciperà al #PizzAward2019 di MySocialRecipe