



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 persone

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