



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000395

Registrata in data 28 Mar 2016 alle ore 11:00

da ROBERTO ONORATI

Ó Chiric

Cocktail realizzato durante la presentazione del grano Chirico alla Scuola Dolce e Salato, drink dai profumi di Pasqua e freschezza primaverile.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l' infusione a freddo :

4 cl. vodka

n.1 cucchiaino di grano saraceno cotto Chirico

n. 5 fiori di pesco

Per il cocktail :

2 cl limoncello Antica Distilleria Petrone

1 cl liquore ai Fiori di Loto

Preparazione

Mettere gli ingredienti per l' infusione a freddo nel sifone ed estrarre la miscela che andrà inserita nello shaker Boston assieme al resto degli ingredienti; shekerare per 10 secondi e versare il tutto in una teiera con ghiaccio, servire in tazza da tea e decorare con zeste di limone e fiori di pesco.