



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002940 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 29 Mag 2019 alle ore 11:02

da ROBERTO ONORATI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

O fresella

La Tradizione servita in un drink dai sapori mediterranei e dai colori delle campagne italiane più belle.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

20 ml sciroppo di passata pomodoro La Fiammante

50 ml spremuta di arance Nevel

15 ml Gin Malfi

15 ml Curaçao blu

Prodotti utilizzati

Passata pomodoro La Fiammante, arance Nevel, Gin Malfi, Curaçao blu

Preparazione

Per la preparazione dello sciroppo di passata di pomodoro la Fiammante: mescolare due parti di zucchero e una parte di passata di pomodoro in un pentolino e portare ad ebollizione, togliere dal fuoco e lasciare raffreddare.

Preparazione Cocktail: prendere un bicchiere tumbler e riempire con ghiaccio a cubetti.

Versare in sequenza con la tecnica Layer: sciroppo di passata di pomodoro la Fiammante, spremuta di arancia filtrata, Gin Malfi, Curaçao blu.