



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002939 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 29 Mag 2019 alle ore 16:24

da ROBERTO ONORATI

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pom bijou

Pomodori come gioielli in un drink dove la salute prevale sul lusso.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

30 ml succo di pomodoro corbarino chiarificato

25 ml succo di melagrana

20 ml Chambord

15 ml Brandy 50 anni Brown Spirits

Prodotti utilizzati

Pomodoro Corbarino La Fiammante, Brandy 50 anni Brown Spirits, Chambord

Preparazione

Prendere i Corbarini de La Fiammante frullare assieme a 15 grammi di colla di pesce e congelare per 24 ore, dopodiché lasciare scongelare su di un filtro di stoffa così da raccogliere il succo chiarificato.

Versare tutti gli ingredienti in un uno shaker Boston, shakerare, versare in una doppia coppa cocktail, filtrando con uno strainer, decorare con un pomodorino.