



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002041 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 11 Apr 2018 alle ore 15:33

da ROBERTO ONORATI

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Pomofit

Un cocktail dal colore della passione, per esaltare il sapore tutto italiano della passata di pomodoro, attraverso una rivisitazione "made in Italy" del classico Margarita.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

40 ml di Dranbuie

15 ml Vodka

20 ml di passata di pomodoro

gocce di olio evo q.b.

sale al pomodoro q.b.

Per la decorazione:

rosa di passata di pomodoro

zucchero di sale al pomodoro q.b.

scorza di lime q.b.

Preparazione

Prendere una coppetta da cocktail e intingere il bordo della stessa in olio evo quindi ricoprirla di sale grosso al pomodoro.

Versare i liquori e il passato di pomodoro con ghiaccio nello shaker e agitare, quindi versare il tutto nella coppa.

Con una siringa far gocciolare l'olio d'oliva sulla superficie, grattare un po' di scorza di lime.

Per la decorazione: spennellare su un foglio di carta da forno abbondante passata di pomodoro e cospargere in superficie zucchero di canna e infornare (in forno ventilato) per c.a. 30 minuti a 100°. Infine decorare formando una rosellina con la sfoglia così ottenuta (come da foto).