



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003390 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 23 Giu 2020 alle ore 18:35**

**da ALESSANDRO FRAMBA**

**Livello di difficoltà: Facile**

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

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice**

## **Red hot chili peppers**

Cocktail a base tequila - Shakerato. Aperitivo o dopo cena. Ottimo anche con carne alla griglia.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### **Ingredienti per 1 persone**

50 ml Tequila

25 ml Triple sec

1 fettina Peperoncino rosso piccante

1/4 Lime

Succo e 2 fettine

q.b. Granella di zucchero di canna

25 ml Zucchero liquido

7 Cubetti di ghiaccio

### **Preparazione**

50 ml di Tequila, 25 ml di triple sec, 25 ml di zucchero liquido, shakerare con 7 cubetti di ghiaccio. Preparare in un bicchiere 1 fettina di peperoncino rosso piccante fresco battuto con zucchero di canna. Shakerare e versare in un bicchiere, aggiungere 1/4 di lime spremuto, mescolare, aggiungere 2 fettine di lime e la punta del peperoncino sul bordo del bicchiere. CHEERS!!!