



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002680 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 06 Dic 2018 alle ore 15:44

da EMANUELE RIZZO

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Sognando Irene

Si tratta di un "All day Cocktail", ottimo come aperitivo e come dissetante, in tutte le stagioni, grazie alla presenza del mandarino che, pur essendo un frutto autunnale, si presta molto anche ad un cocktail più estivo.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

6 cl Rum bianco
1 dash Angostura bitters
1/2 Mandarino
1 dash Succo di limone
n. 1 Zolletta di zucchero

Prodotti utilizzati

Angostura aromatic bitters
Bacardi White

Preparazione

Tecnica double shake and strain: porre mezzo mandarino, una zolletta di zucchero imbevuta di Angostura e il succo di limone nel mixing glass senza ghiaccio, pestare delicatamente il tutto e aggiungere il rum. Shakerare e filtrare in una doppia coppetta da cocktail precedentemente raffreddata.

Guarnire con una scorza di mandarino sul bordo del bicchiere e, come side, un piattino con mezzo mandarino imbevuto con due o tre gocce di tabasco adagiato su una foglia di mandarino, da mangiare prima di bere l'ultimo sorso del drink.