Drink: le ricette della barlady Luana Bosello

schermata-2017-01-24-a-123410-fa31f0a1

Luana Bosello, vincitrice della terza edizione della Campari Barman Competition e oggi barlady presso The Mad Dog Social Club, svela ai lettori di Mixer due ricette. Tutte da copiare.

UN AMERICANO A ROMA

Questo cocktail prende ispirazione da quello che è e rappresenta il territorio romano con le sue spezie e i suoi profumi.

Ingredienti:un-americano-a-roma

- 3 cl Campari
- 3 cl Vermouth 1757 rosso
- 3 cl Cynar
- peppermint bitter
- soda al rosmarino

Tecnica:
Throwing

MAGE SUDU

Un drink simbolico con il quale Luana ha vinto la terza edizione della Campari Barman Competition.

Ingredienti:mage-sudu

- 4 cl Campari
- 2 cl Wild Turkey 81
- 1,5 cl sciroppo di Tamarindo
- 2 cl estratto di mango
- 3 gocce Olio essenziale al pepe nero

- Macinata di pepe nero per guarnizione
- Tea nero Macwood da servire in accompagnamento al drink

Tecnica:
Shake and strain

Mixability: Luana Bosello, l'"APE"-regina si racconta

Spirits: chi sale e chi scende nella classifica di Luana Bosello