Video tutorial: Tutt’el dì il twist del gin sour di Alessio Miraglia

video-tutorial-tuttel-di-il-twist-del-gin-sour-di-alessio-miraglia-2-7e56f970

In cerca di ricette di cocktail originali, ma facili da realizzare e da apprezzare? Ecco un video tutorial che fa per voi. Si chiama ***Tutt’el dì*** ed è il twist del *gin sour* creato da **Alessio Miraglia**, barman de **Le Biciclette Art Bar & Bistrot di Milano**.

video-tutorial-tuttel-di-il-twist-del-gin-sour-di-alessio-miraglia-3

Pensato per accompagnare *El Gran Bürgher de Milàn* (ovvero una tipica michetta meneghina preparata ad hoc da un forno di fiducia e farcita con un eccellente hamburger di luganega insaporito con gorgonzola, una foglia di verza sbollentata, cipolla tagliata fine e crema di rafano con tanto di contorno di chips al forno), il cocktail è interessante anche da solo. Semplice ma accattivante, ha un grande plus: è facilmente replicabile.

alessio miraglia le biclette

Guardate il video tutorial esclusivo: cliccate qui.
Ma prima preparate la materia prima.

Gli ingredienti del Tutt’el dì?
2 cl succo di limone
1.5 cl miele
3 cl liquore allo zenzero
4.5 cl gin Tanqueray

La tecnica? Shake and Strain.
La preparazione? Shakerare e servire in un bicchiere colmo di ghiaccio. Guarnire con scorza di limone e amarena.