I cocktail di Grazia Di Franco: Matcha Rum, Matcha Sun e Tally Me Banana

img3042-637cba44

Ecco due ricette proposte ai lettori di Mixerplanet da Grazia Di Franco, la barlady-viaggiatrice partita dalla Sicilia e arrivata in Australia con in mezzo tante importanti tappe intermedie che l'hanno vista a Milano e Roma, ma anche ad Amsterdam e in Svezia.



MATCHA RUM, MATCHA SUN

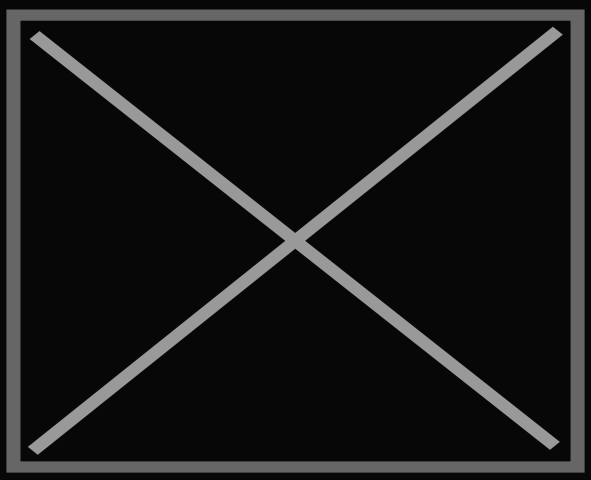
Il tè matcha fa bene, questo cocktail ha il matcha quindi fa bene. Non farti troppe domande e brindiamoci su!

Ingredienti:

- Rum Infuso con tè matcha con milk wash al latte di cocco
- Sciroppo di cocco al forno
- Lime

Guarnizione:
Foglia di Betel con scaglie di cocco al forno

TALLY ME BANANA



“*Come, mister tallyman, tally me banana. Daylight come and we wanna go home.*” recita il celebre canto popolare giamaicano dei lavoratori portuali del turno di notte che, dopo aver caricato la nave bananiera, vogliono tornare a casa. Grazia ha riassunto tutto questo in un cocktail imperdibile.

Ingredienti:

- Rum infuso con caramelle alla banana
- Olio di oliva
- Soda al tè nero e lychees
- Acido citrico

Guarnizione:
Orchidea con caramella alla banana

Grazia Di Franco, storia di una barlady giramondo

Up & down: la classifica degli spirits di Grazia Di Franco