# Cocktail e frutta tropicale: la ricetta di Valentina Serio

img3047-c78368cf

Sulla scia del successo dell'abbinata cocktail e frutta tropicale, Valentina Serio propone la ricetta dell'Hot Carioca Hawaiian, twist su un tiki di Jeff "Beachbum" Berry (Beachbum Berry's Intoxica, 2002).

Ingredienti:

- 30 ml Trois Rivières Ambré
- 15 ml Trois Rivières Hors D'Age
- 15 ml sciroppo d'ananas e jalapeno chili
- 22,5 ml succo di lime fresco
- 30 ml estratto di ananas
- 2 dash whisky-barrel-aged bitters
- 1 pizzico di sale

Preparazione:

Versare tutti gli ingredienti in un Mixing Tin, aggiungere ghiaccio a cubi e shakerare energicamente per 6/8 secondi. Filtrare in una coppa Michelangelo e guarnire con una mezza luna di ananas essiccata e jalapeño.

LEGGI QUI LE ALTRE RICETTE

**Frutta esotica e cocktail: il mix che funziona**

**Cocktail e frutta tropicale: i consigli per gli acquisti di Luis Hidalgo**