Dal Cahoots, ecco le ricette dei cocktail che piacciono a Londra

bicchieri-cocktails-4c69bbfe

Dal Cahoots di Londra, ecco le ricette dei cocktail che piacciono al pubblico d’Oltremanica.

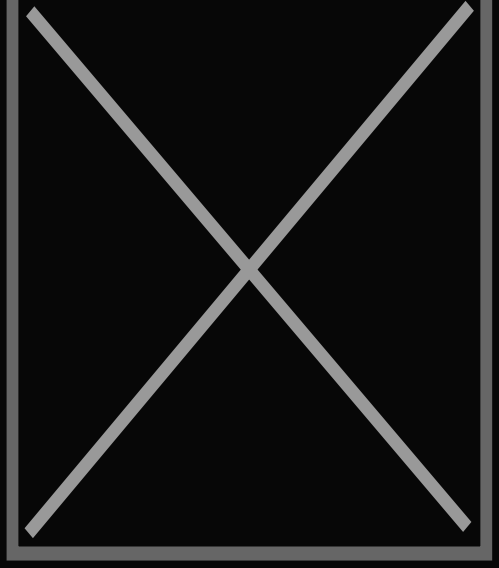


BRIEF GIN COUNTER

Stirato, fresco, Martini style. Servito in doppia coppetta con cubo di ghiaccio, foglie di eucalipto e fiori come decorazione.

Ingredienti:

- 40 ml London dry gin
- 20 ml Vermouth dry
- 10 ml Amontillado sherry
- 10 ml Cordial ananas
- 5 ml lime fresco

PLOUGHING THE FIELD 

Preparazione shake. Servito in bicchiere Collins con guarnizione con foglie di cavolo, carota viola e polvere Green Mix (utilizziamo gli scarti della centrifuga, disidratiamo e frulliamo con zucchero a velo) che dà un flavour extra al drink.

Ingredienti:

- 40 ml London dry gin
- 15 ml succo di lime fresco
- 10 ml Victorian
- Cordial (cordiale di erbe aromatiche cotte su base vino e aggiunta di tonica)
- 60 ml Green Mix (succo fresco a base di zenzero, mela, spinaci, sedano e cetriolo)

I segreti di Londra: alla scoperta del Cahoots

Up & Down: la classifica degli Spirits di Michele Venturini