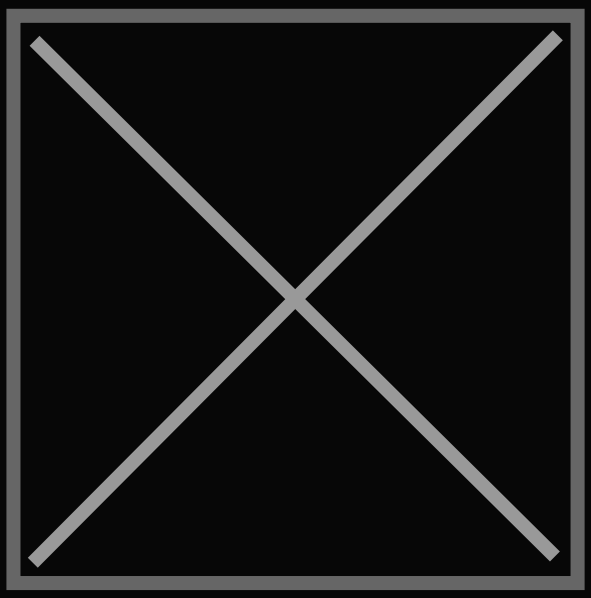
La ricetta di Dom Carella con il Pea Flower: il cocktail The Gmt

ricetta-cocktail-the-gmt-di-dom-carella-bar-manager-di-dry-milano-1-be6fefc9

Dom Carella, bar manager di Dry Milano, propone la ricetta del **cocktail The Gmt**.



Tecnica: Shake con ghiaccio & Dry shake per emulsionare ulteriormente

Ingredienti:

- 40 ml VII Hills gin
- 30 ml St. Germain Elderflower
- Liqueur con infuso Butterfly Blue
- Pea Flower (lasciato in infusione per 48 ore così da trasformare il liquido da azzurro chiaro in un blu notte intenso)
- 20 ml succo di limone
- 10 ml albume

Preparazione: Versare nel bicchiere con chunk di ghiaccio e decorare con pea flower

Mixability: come e perché usare i fiori

Cocktail e fiori: i consigli di Fabio Brugnolaro

La ricetta di Fabio Brugnolaro: il Cocktail Intercontinental

La ricetta di Fabio Camboni: il cocktail Van Gogh