Mixability/ Il Xmas Beat di Leonardo Cappiello del Recreo FOTO RICETTA

leonardo-cappiello-drink-23f29084

Nei suoi signature drink **Leonardo Cappiello** segue la stagionalità. Consulente della catena green *Gesto Fai Il Tuo*, è barman titolare del **Recreo di Milano**. E qui ci presenta il suo **Xmas Beat, un cocktail invernale, all time, facilmente replicabile e di sicuro successo**.

[ngg_images source="galleries" container_ids="216" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]**Sfogliate la gallery** per apprendere come si prepara questo signature drink di Leonardo Cappiello che verrà anche riproposto nella puntata di dicembre della rubrica **Dalla parte del barman** insieme a una selezione di altri cocktail natalizi di appeal.

Tecnica
Shake & Double Strain

Ingredienti
30 ml di succo di lime
20 ml di sciroppo di cannella
30 ml di rum giamaicano dark
40 ml di rum domenicano
20 ml di Pedro Jimenez
80 ml di centrifuga di kaki mela (o cacomela, *ndr*.)
Una vaporizzata di assenzio