La Piña Colada Milk Punch, ricetta e foto del twist di Luca Simonetta

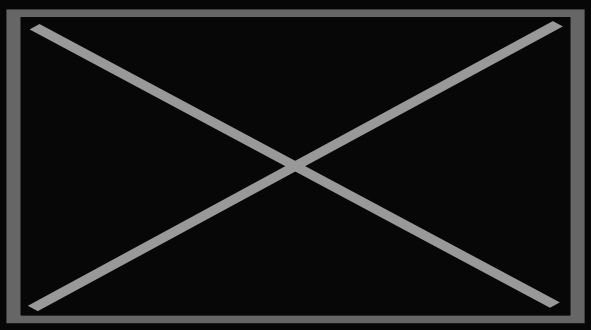
la-pina-colada-milk-punch-cd4820e1

Scoprite come si fa e con quali panini si sposa al meglio la Piña Colada Milk Punch, un twist di Luca Simonetta. Ricetta e foto

Avete letto la puntata di History Cocktail dedicata alla Piña Colada?
Allora, ecco una ricetta alternativa!

LA RIVISITAZIONE DI LUCA SIMONETTA: PIÑA COLADA MILK PUNCH

La ricetta
dosi per un litro di cocktail pre batch
Ingredienti:
50 cl Rum Veritas
150g di purea di cocco
11,6 cl di liquore Pimento Dram
23,2 cl di estratto di ananas
6 cl di sciroppo di zucchero grezzo di canna Demerara
40 cl di latte
Preparazione:
Versate tutti gli ingredienti, tranne il latte, in un recipiente.
Bollite il latte e quindi unitelo al drink. Lasciate riposare la miscela per 30 minuti in frigorifero, quindi filtratela con un setaccio sterile fino alla chiarificazione desiderata. Servite in bicchiere Old Fashioned con un cubo di ghiaccio e guarnite con una grattugiata di noce moscata.



Food pairing suggerito con la Piña Colada Milk Punch:

Proponetela con l’Hamburger Sbagliato, un sandwich a base di tartare di carne razza piemontese tagliata al coltello, maionese al curry, insalata Iceberg e tuorlo sodo grattugiato.