Dario Comini: il Green Lantern fluo del Nottingham Forest VIDEO

green-lantern-di-dario-comini-ph-nicole-cavazzuti-3-a473cc0c

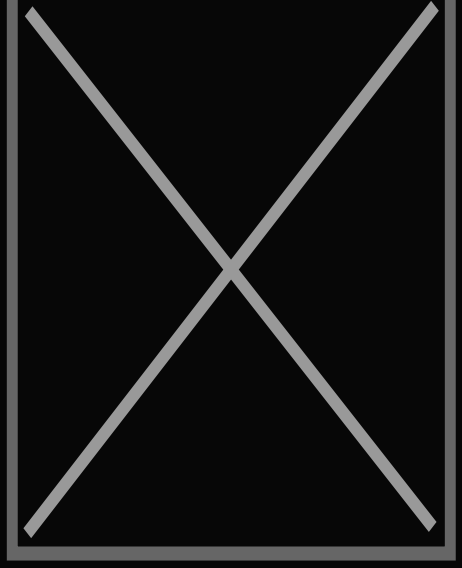
Dario Comini, fondatore e titolare del Nottingham Forest di Milano, spiega ai lettori di Mixer Planet come preparare il Green Lantern fluo drink del Nottingham Forest.

Green Lantern di Dario Comini

Ingredienti:

50 ml vodka infusa alla vitamina B2

150 ml tonica home made arricchita con chinino



Preparazione:

Versare la vodka infusa sopra l’acqua tonica in un bicchiere a calice alto con ghiaccio con un cucchiaino (come si fa per fare un Irish Coffe), in maniera che resti separata dalla tonica.
Servire in un cubo dotato di luce RGB in modalità Wood con accanto una fiala contenente 50 ml di vodka infusa con Butterfly Pea e una fiala con 1 grammo di Diger Selz al limone

Come si beve:

Per prima cosa l’ospite deve versare la vodka blu al Butterfly Pea, poi il grammo di Diger Selz. Infine deve miscelare il liquido. Il risultato è un drink dal colore verde fluorescente.

Tutorial: il cocktail Vecchio Willie di Gianluca Amoni. VIDEO