Negroni dell'Etna, tutorial di Ilaria dell'Eclisse Pontremoli

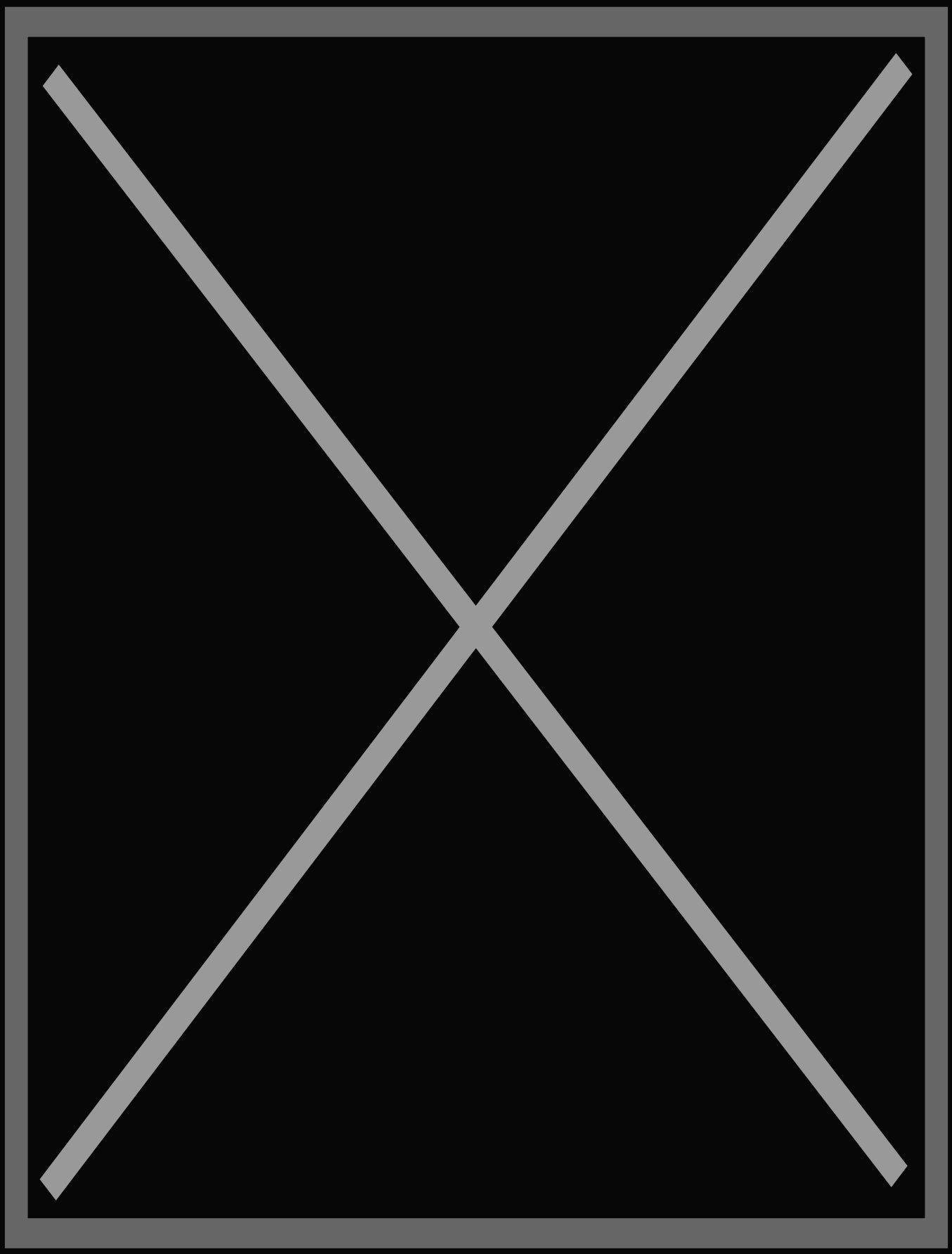
negroni-delletna-2-a046159f

Negroni dell'Etna è un twist dal sapore più morbido e meno bitter del classico. Un drink che fonda la propria identità sulla scelta di un amaro ai carciofi selvatici invece del Campari. Scopri la ricetta.

Negroni dell'Etna

Il nome la dice lunga sull'anima di questa rivisitazione.
Già, perché Ilaria Menini, titolare dell'Eclisse di Pontremoli, ha detto addio al Campari e scelto un amaro a base di infuso di carciofino selvatico raccolto nelle vallate siciliane intorno al vulcano Etna.

Vuoi vedere la ricetta?
Guarda il video.



NB:

L’amaro Amacardo Black, usato da Ilaria Menini per il suo Negroni dell'Etna, ha un profumo pieno e intenso e un sapore persistente, dolciastro e con note selvatiche.