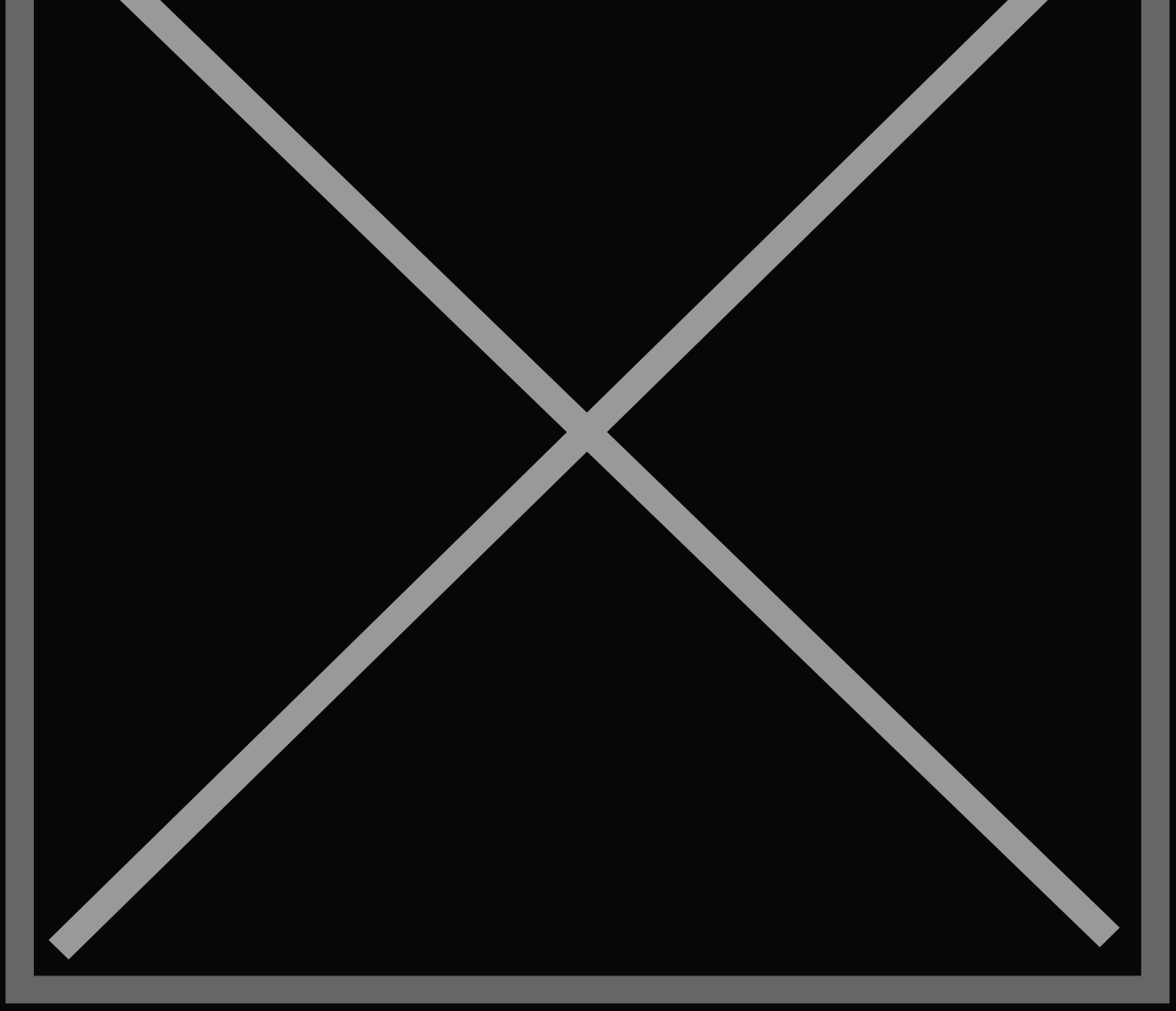
Drink Week, twist on... il Rose & Cardamon Margarita di Murray Anderson

rose-cardamon-margarita-a-813929d9

Drink Week, twist on… questa settimana è dedicato al **Margarita**, drink notissimo a base di tequila che, nella lista Iba, è parte dei *Contemporary Classics*. Ecco il primo twist selezionato su Instagram: il **Rose & Cardamon Margarita** di **Murray Anderson, alias thewestmount**.



La

ricetta del Rose & Cardamon Margarita di Murray Anderson

Tecnica:
Shake and Strain

Bicchiere:
Tumbler basso

Ingredienti:
45 ml Tequila Cazcabel Reposado

10 ml Americano Cocchi
15 ml sciroppo di petali di rosa
15 ml concentrato di tè al cardamomo
1 g acido citrico

IL MARGARITA

Negli anni il **Margarita** ha avuto molte rivisitazioni da parte dei barman, che hanno contribuito a renderlo ancora più amato in tutto il mondo. “E' una delle pietre miliari della mixology e non passa mai di moda perché è un drink fresco, caratterizzato da una perfetta armonia di sapidità e dolcezza”, spiega il bartender **Federico Volpe**.

La ricetta IBA

Tecnica:
Shake and Strain

Bicchiere:
coppetta sombrero o coppetta cocktail

Ingredienti e preparazione:
4,5 cl di Tequila
3 cl Triple Sec cl
1,5 cl di spremuta di lime
Versare tutti gli ingredienti nello shaker, agitare con forza e servire in una coppetta bordata di sale

Decorazione:
salare solo metà dell’orlo del bicchiere per offrire la possibilità di gustare il drink anche senza sale

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week, twist on…