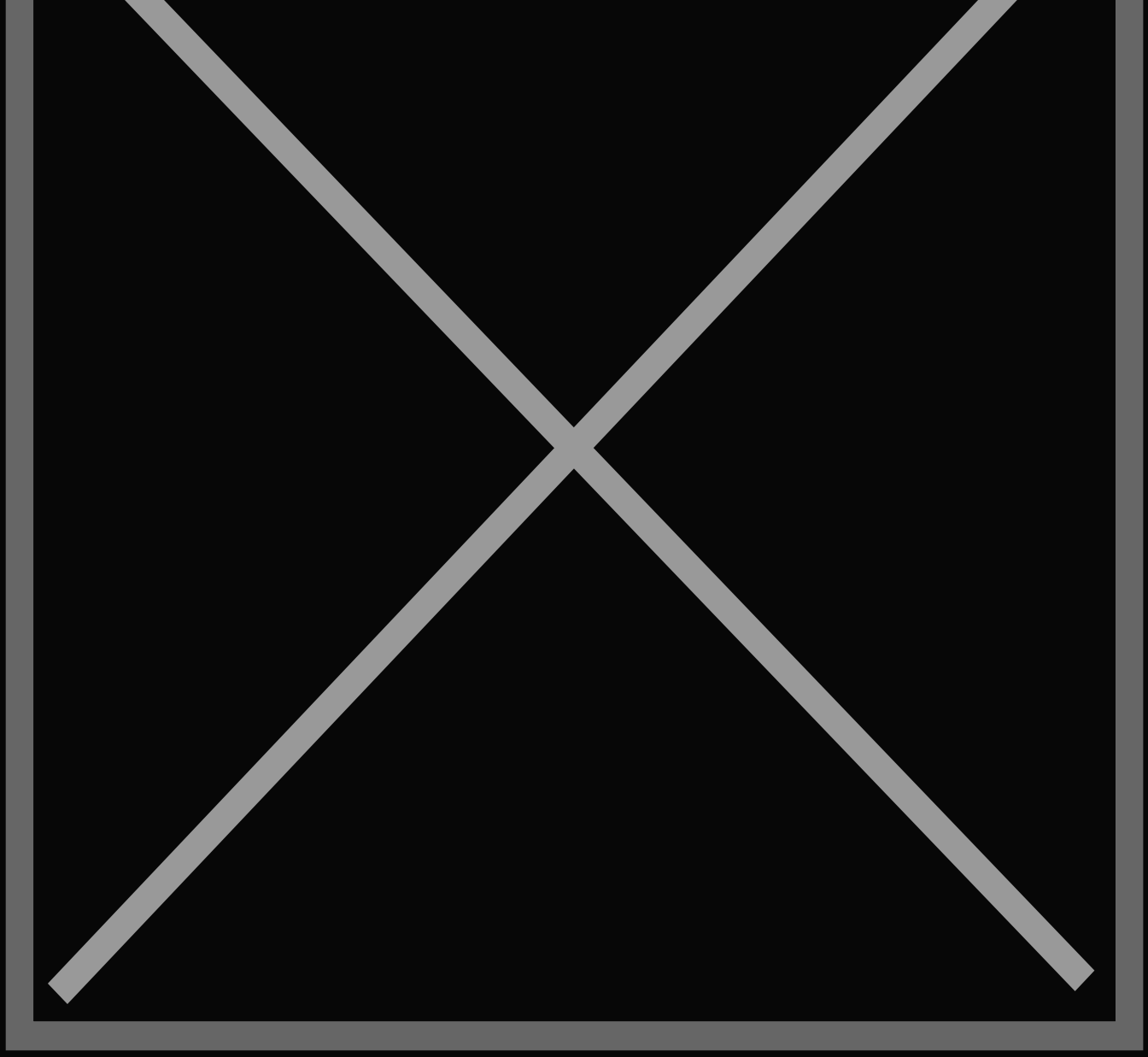
Drink Week, twist on... Blood Orange Margarita

blood-orange-margarita-a-72cddc8d

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*. Qui lo proponiamo nella variante **Blood Orange Margarita** di **Diane, alias The Tipsy Frenchie**.



La

ricetta del Blood Orange Margarita di The Tipsy Frenchie

Tecnica:

Shake and Strain

Bicchiere:

Old fashioned

Ingredienti:
45ml Don Fulano Tequila Blanco
15ml Bloody Shiraz gin Four Pillars
45ml succo di arancia rossa
15ml succo di lime
15ml sciroppo di agave

Garnish:
timo limone
fettine di arancia rossa

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…