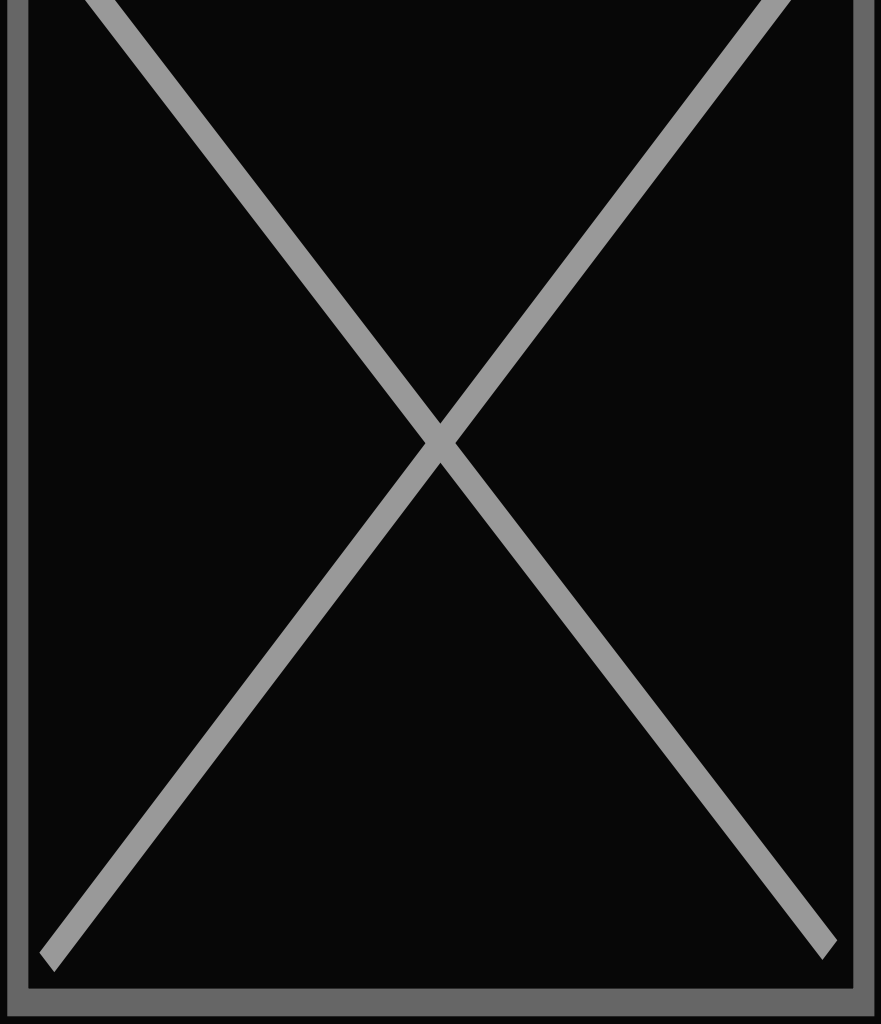
Drink Tris, tre cocktail blu

tris-blu-dae48880

Drink Week è l'appuntamento di *Mixer Planet* dedicato alle rivisitazioni di grandi classici della mixology. Ogni domenica in Drink Tris vi riproponiamo tutte insieme le tre ricette selezionate durante la settimana. Una selezione che parte da Instagram e che si basa non solo sull'estetica (se il cocktail è bello è... più buono), ma anche sulla facile replicabilità.

Questa settimana Drink Tris vi propone **tre cocktail creativi... di colore blu**, accattivanti e scenografici.



La ricetta del Blue Pisco

Margarita di Steven Cervantes

Tecnica:
Shake and Strain

Bicchiere:
Tumbler basso

Ingredienti:
60 ml pisco
30 ml succo di lime
22,5 ml blue curaçao
15 ml liquore allo zenzero

7,5 ml sciroppo di zucchero

Garnish:
Fettine di limone fresche o disidratate

cocktail bluCocktail blu: la ricetta dell'Ocean's Door di Ed Valdez

Tecnica:
Shake and Double Strain

Bicchiere:
Coppetta

Ingredienti:
45 ml Sotol
7,5 ml Suze
7,5 ml Maraschino
7,5 ml blue curaçao
22,5 ml succo di limone
15 ml succo di ananas non zuccherato
7,5 ml orzata (homemade)
1 dash bitter all'arancia

Garnish:
Twist d'arancia, foglie di ananas

cocktail bluCocktail blu: la ricetta del Tatooine (Spiced) Blue Milk di Faiza J. Richards

Tecnica:
Shake and Strain

Bicchiere:
Tumbler basso

Ingredienti:
60 ml vodka

15 ml liquore al caffè
60 ml crema di mandorla e cardamomo
15 ml panna
1/4 bar spoon spirulina blu in polvere

Garnish:
Fettine di arancia e limone disidratati

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