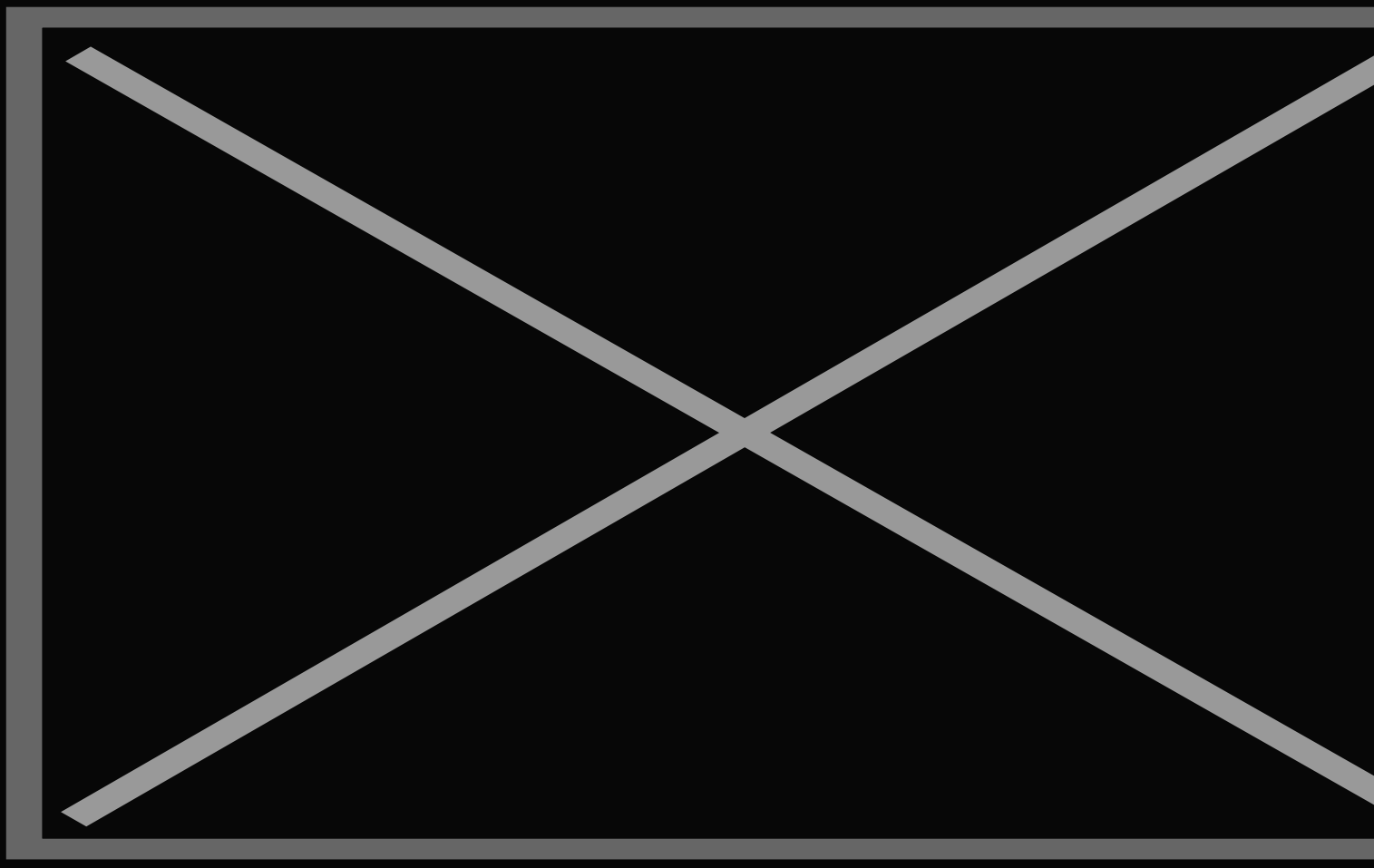
Drink Week, twist on Mai Tai: il Suit & Tai di Daniel Lightbody

suit-tai-af05bca6

La rubrica **Drink Week, twist on…** questa settimana è dedicata a tre varianti del **Mai Tai**, cocktail tiki che ben si sposa con la stagione estiva. Di seguito ecco la ricetta del **Suit & Tai** di **Daniel Lightbody, alias lightbody_libations**.



La ricetta del Suit & Tai di Daniel Lightbody

Tecnica:
Shake and Double Strain

Bicchiere:
Old fashioned

Ingredienti:
30 ml cognac
30 ml rum invecchiato
30 ml succo di lime
15 ml triple sec
15 ml orzata
10 ml sciroppo di zucchero
1 dash bitters aromatico

Garnish:
Scorza di lime, rametto di menta e orchidea

Il Mai Tai

Ci sono diverse versioni in merito all'origine del Mai Tai, ma molti concordano nel pensare che sia stato ideato nel 1944 da Trader Vic nel suo Trader Vic’s, ristorante in stile polinesiano di Oakland (California). La ricetta di Vic prevedeva come distillato di base un rum Wray & Nephew invecchiato 17 anni, però. Doveva essere delizioso! Comunque, quando le scorte terminarono, Trader Vic non rinunciò a proporre il drink e ripiegò su una miscela di rum più giovani provenienti da Giamaica e Martinica.

La ricetta Iba

Tecnica:
Flash Shake

Bicchiere:
Tiki

Ingredienti:
30 ml rum bianco di Martinica
30 ml rum scuro giamaicano

15 ml orange curaçao?

15 ml orzata

30 ml succo? di lime fresco

7,5 ml sciroppo di zucchero

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