Drink Week, tre cocktail con ginger beer: O Sole Mio di Cocktail Vision

o-sole-mio-a-6e8f1fa4

La rubrica **Drink Week** questa settimana è dedicata a tre cocktail che utilizzano il **ginger beer**, famoso soprattutto come ingrediente del celebre Moscow Mule ma che si presta anche ad altre ricette creative. Ecco ad esempio **O Sole Mio** di **Cocktail Vision**.

ginger beerLa ricetta del O Sole Mio di Cocktail Vision

Tecnica:
Shake and Double Strain

Bicchiere:
Bicchiere da cocktail generico

Ingredienti:
90 ml vermouth bianco
45 ml succo di ananas
15 ml succo di limone fresco
2 dash Black Lemon Bitters
30 ml ginger beer

Garnish:
Spicchio di ananas essiccato

Preparazione:
Versare tutto, tranne il ginger beer, in uno shaker con ghiaccio. Agitare per raffreddare. Filtrare due volte in un bicchiere da cocktail. Aggiungere delicatamente il ginger beer. Ottimo servito con ghiaccio.

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week

Leggi anche:

Bruno Vanzan Cocktail House: gin e ginger beer, ecco il London mule

Arriva la nuova Schweppes Spicy Ginger Beer

Autunno: arriva il nuovo Orange & Ginger Bombay Tonic

Usa, il Moscow Mule cambia nome e diventa Kiev Mule

Moscow Mule, storia e ricetta del long drink fresco e pop

Moscow Mule Parade. I 10 twist by Keglevich