# Ricetta cocktail: Illegal, il twist del Daiquiri di Samuele Ambrosi

20220709-164131-ec393fd3



L'**Illegal** nasce verso la fine degli anni '90 a opera di **Samuele Ambrosi**, all'epoca giovane barman di un albergo in provincia di Treviso, che realizzò per un cliente una variante del Daiquiri a base di tequila, falernum e un tocco di Wray and Nephew. Il nome del cocktail sarebbe stato ispirato dallo stesso cliente, che dopo averlo assaggiato avrebbe esclamato "Ma questo drink è davvero qualcosa di illegale!".

illegalQualche anno dopo Ambrosi, passato dietro il bancone del Dom'us di Oderzo (TV), affinò la ricetta sostituendo la tequila col **mezcal**, ed è proprio questa la versione che è stata codificata da **Iba** nel 2020 fra i New Era Drinks.

A mostrarci in video la ricetta (clicca qui) è **Omar Vesentini**, titolare dell'Hemingway Cocktail Bar di Como.

## IllegalLa ricetta Iba dell'Illegal

**Tecnica:**
Shake and Strain

**Bicchiere:**
Calice da cocktail (oppure con ghiaccio in un mug di argilla o terracotta)

**Ingredienti:**
30 ml mezcal Espadin
15 ml rum bianco giamaicano Overproof Wray and Nephew
15 ml falernum

1 bar spoon Maraschino Luxardo
22,5 ml succo di lime fresco
15 ml sciroppo di zucchero
Qualche goccia di albume (opzionale)

***Leggi anche:***

Samuele Ambrosi, tutto su Ve.N.To. primo IBA grappa drink

Il futuro della grappa secondo Samuele Ambrosi

Daiquiri, storia e ricetta con Marella Batkovic in 30 secondi. VIDEO