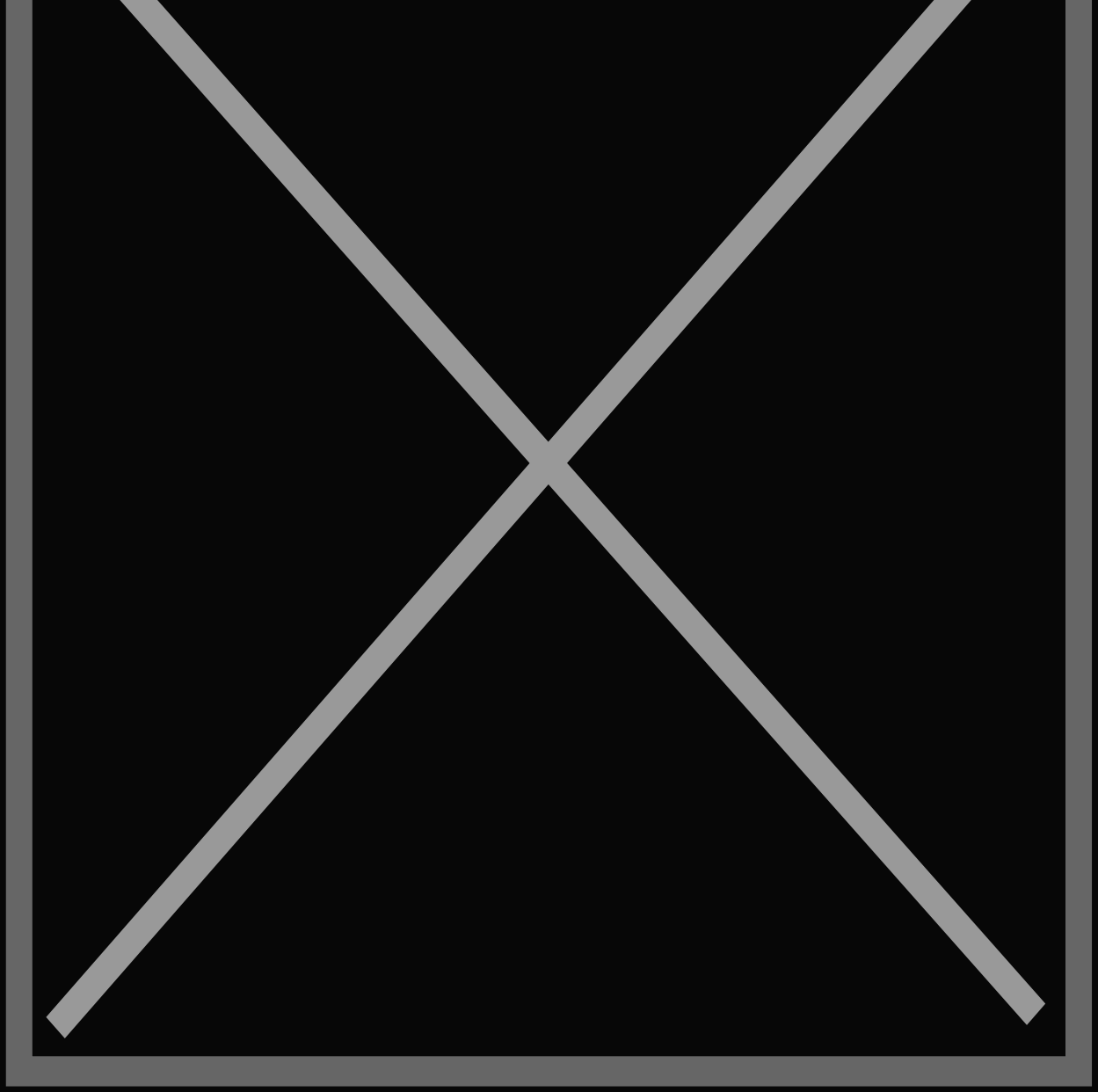
Drink Week, tre cocktail con amaretto: Waikiki Beach di Tony Andreetti

wakiki-beach-a-5fdd07bb

La rubrica **Drink Week** questa settimana è dedicata a tre cocktail che utilizzano l'**amaretto**, liquore aromatico a base di erbe e mandorle amare e altri ingredienti. Le sue origini risalirebbero al 1500, quando Bernardino Luini, a Saronno (oggi in provincia di Varese) per eseguire un affresco (tutt'oggi visibile) nel Santuario della Beata Vergine dei Miracoli, si innamorò di una locandiera che utilizzo come modella per la Madonna nel suo affresco; lei, per ringraziarlo, gli preparò un elisir di erbe, zucchero tostato, mandorle amare e brandy. Questa volta vi proponiamo il **Waikiki Beach** di **Tony Andreetti, alias homebarculture**.



La ricetta

del Waikiki Beach di Tony Andreetti

Tecnica:
Shake and Strain

Bicchiere:
Rock Glass

Ingredienti:

50 ml rum Lambs Navy

10 ml Disaronno Originale

10 ml liquore al pimiento fatto in casa

30 ml succo di lime

70 ml succo di frutto della passione (50/50 acqua fredda e sciroppo al frutto della passione Teisseire)

Garnish:

Spicchi di limone, lime e frutto della passione

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week

Leggi anche:

Amaretto Adriatico, sapore di Puglia fra terra e mare

Drink Tris, twist on... tre varianti della Piña Colada