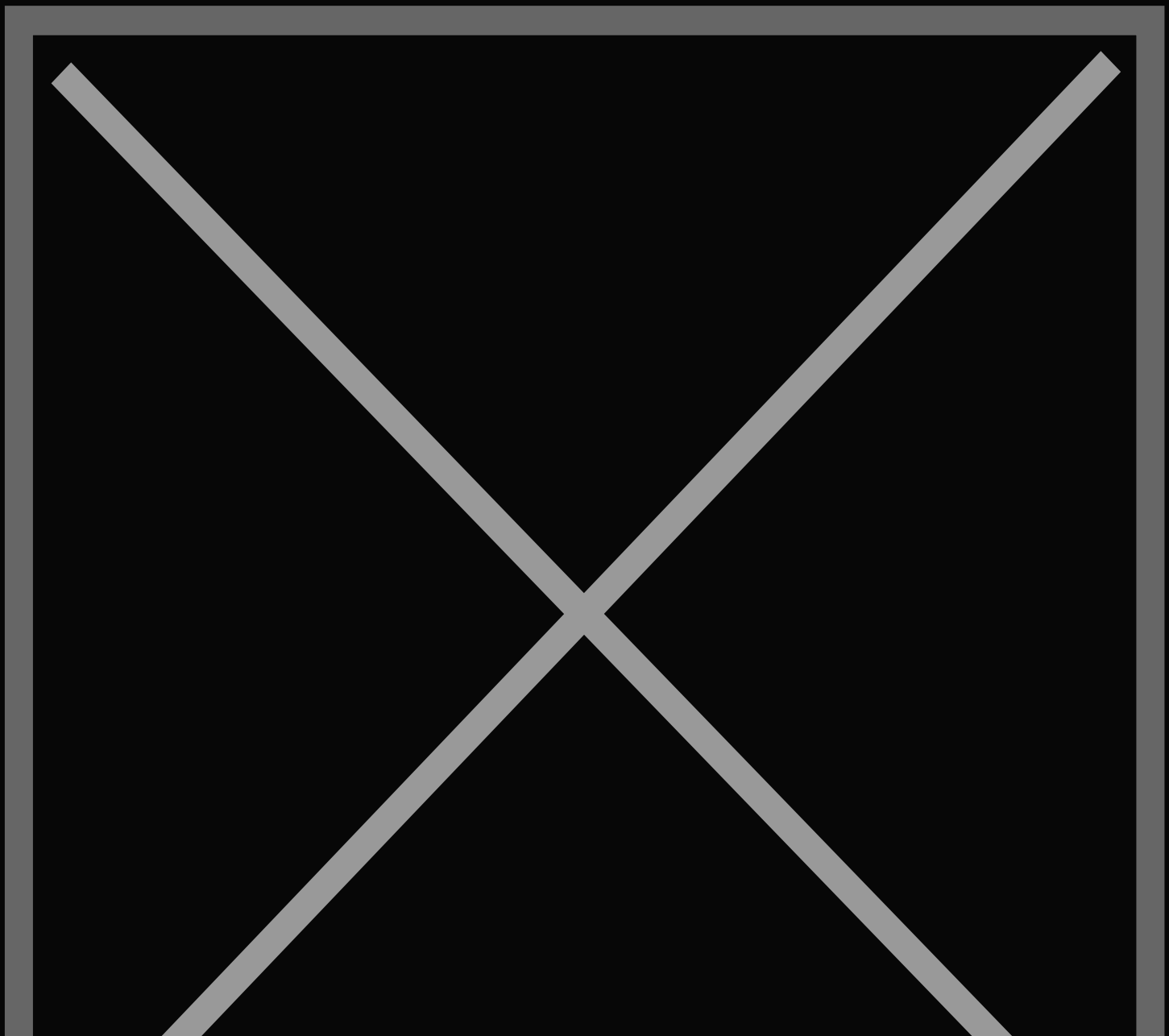
Drink Week, 3 cocktail col caffè: Dalgona Negroni di Advanced Mixology

dalgona-mezcal-negroni-a-0a775ea4

Caffè e distillati: un idillio di lunga data, come dimostrano diversi cocktail classici. Ecco perché questa settimana, nella rubrica Drink Week, vi proponiamo tre interessanti ricette scovate su Instagram di originali **drink a base di caffè**. Qui il **Dalgona Mezcal Negroni** di **Advanced Mixology**.



La ricetta del Dalgona Mezcal Negroni di Advanced Mixology

Tecnica:
Build

Bicchiere:
Tumbler basso

Ingredienti:
30 ml mezcal
25 ml vermouth rosso
20 ml Campari
Dalgona Coffee o "cappuccino sottosopra" (caffè solubile, liquore al caffè e concentrato di agave)

Garnish:
Chicchi di caffè

Preparazione:
Direttamente nel bicchiere, nel blender per il Dalgona Coffee

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week

Leggi anche:

Cocktail, Luca Picchi: "Dopo Negroni e Spritz, ora è boom per l'Hugo"

Il Boulevardier di Andrea Frediani con grappa e mezcal

Bruno Vanzan Cocktail House, il Messico e nuvole a base di mezcal

Video tutorial: il Mezcal Perfect Manhattan di Massimo Stronati