Drink Week, tre cocktail con acquavite: il Jellyfish di David Jordan

20230210045539jellyfish-a-accf0078

Questa settimana la rubrica **Drink Week** vi propone tre cocktail a base di **acquavite**, distillato di uva ottenuto da mosto e vinaccia (a differenza della grappa, per la quale si utilizza solo la vinaccia). Secondo alcuni bartender, si tratta di un'ottima base per la creazione di drink, ma - proprio come la grappa - va saputo utilizzare in maniera attenta ed equilibrata. Qui il **Jellyfish** di **David Jordan, alias speakeasieruk** su Instagram: un cocktail colorato e di sicuro effetto.

La ricetta del Jellyfish di David Jordan

Tecnica:
Build

Bicchiere:
Hurricane

Ingredienti:
45 ml acquavite Dill & Anise
15 ml rum Smith & Cross
120 ml Midori (o altro liquore)
30 ml succo di lime
15 ml Aperol
Top di bitter alla menta
3 g agar agar (gelificante vegetale a base di alghe rosse)

Preparazione:
Mescolare 3 grammi di polvere di agar agar in 2 cucchiai di acqua calda fino a quando non si scioglie, quindi aggiungere il Midori o qualsiasi altro liquore a scelta. Versare in uno o più bicchieri e mettere in

frigo per una notte.

Clicca qui per tutte le puntate di Drink Week