Drink Week, 3 cocktail con maraschino: Dragonfruit Sour di Mikey

20230630070907dragonfruit-sour-a-9de8fcc8

In piena stagione delle ciliegie, non potevamo non dedicarci a un distillato realizzato proprio sulla base di un particolare tipo di ciliegia, la marasca. Dal tipico sapore aspro, questo frutto è utilizzato da secoli per realizzare il **maraschino**, prodotto tipico della Dalmazia importato anche in Veneto nel dopoguerra, con il passaggio di Zara alla Jugoslavia.

Drink Week vi propone questa settimana tre originali ricette di cocktail con maraschino. Come il **Dragonfruit Sour** di **Mikey, alias cocktails_with_mike** su Instagram.

La ricetta del Dragonfruit Sour di Mikey

Bicchiere:
Coppetta

Ingredienti:
45 ml gin
15 ml maraschino
30 ml sciroppo al dragonfruit
22,5 ml succo di limone
Basilico
Albume

Garnish:
Fiore edibile

Clicca qui per tutte le puntate di Drink Week