Lunedì di Mixer - Plomo o Tequila: la ricetta di Giacomo Fiume

20241104183131plomootequila-753b9f41

Il **Lunedì di Mixer** è tornato. Ogni settimana un appuntamento fisso con le ricette (e i consigli) di **Giacomo Fiume**, founder di The World of Distillery, oltre che del ristorante Osteria San Giovanni e del cocktail bar (per il momento con apertura solo estiva) Sangio di Monopoli.

Questa settimana tocca a **PLOMO O TEQUILA**, rivisitazione di un Paloma in chiave italiana: «*Il drink è beverino e femminile* - ha raccontato a Mixer Giacomo Fiume -. *L'Amaro Santoni lo rende più morbido insieme alla freschezza del pompelmo rosa e dei lamponi*».

RICETTA

3 cl di tequila Altos

2,25 cl di Amaro Santoni

3 cl di Cordiale al pompelmo rosa e lamponi

Sale

Top Soda al pompelmo rosa Orsini

PREPARAZIONE

Cordiale al pompelmo rosa e lamponi

6 pompelmi rosa biologici

1 vaschetta di lamponi

500 ml circa di succo di pompelmo rosa fresco

200 ml di acqua

200 ml di sciroppo d'agave

3 gr di citrico

2 gr ascorbico

Frullare tutto e filtrare a maglie strette

GARNISH

Lampone fresco