Lunedì di Mixer - Giacomo Fiume presenta 'Chico'

20241202183647whatsappimage2024-12-02at154813-de86b5b7

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 Giacomo Fiume punta i riflettori su Chico, «***un Paloma che vi sorprenderà****, agrumato, speziato e dissetante, proprio come quello che ho bevuto in Messico*».

LA RICETTA

4,5 cl Tequila Tequiero

2cl Cordiale agrumato

1,5 cl Sciroppo d'agave alla cannella

TOP

Soda al pompelmo rosa Tequiero

GARNISH:

Crusta Mix e slice di pompelmo rosa

PREPARAZIONE:

Cordiale agrumato

1 pompelmo rosa biologico

1 arancia

1 limone

1 lime

500 ml circa di succo

200 ml di acqua

200 ml di zucchero

3g di citrico

2 gr ascorbico

***NB**: Questa volta per renderlo ancora più profumato abbiamo pelato la frutta, cercando di evitare l'albero, e abbiamo spremuto e unito tutti gli ingredienti (compreso i peel) nel frullatore, per poi passare il tutto.*

Agave alla cannella

Tostare 4 stecche di cannella e aggiungerle in uno sciroppo d'agave che preferite, mettere nel sottovuoto e utilizzare un roner per circa due ore, fare raffreddare e filtrare

Crusta Mix

Utilizzare alcuni peel, disidratarli e frullare insieme a: sale grosso, paprika, peperoncino, curry

LA RICETTA

4,5 cl Tequila Tequiero

2cl Cordiale agrumato

1,5 cl Sciroppo d'agave alla cannella

PREPARAZIONE

GARNISH

GHIACCIO