

I cocktail di Grazia Di Franco: Matcha Rum, Matcha Sun e Tally Me Banana

img3042-637cba44

Ecco due ricette proposte ai lettori di Mixerplanet da Grazia Di Franco, la barlady-viaggiatrice partita dalla Sicilia e arrivata in Australia con in mezzo tante importanti tappe intermedie che l'hanno vista a Milano e Roma, ma anche ad Amsterdam e in Svezia.



MATCHA RUM, MATCHA SUN

Il tè matcha fa bene, questo cocktail ha il matcha quindi fa bene. Non farti troppe domande e brindiamoci su!

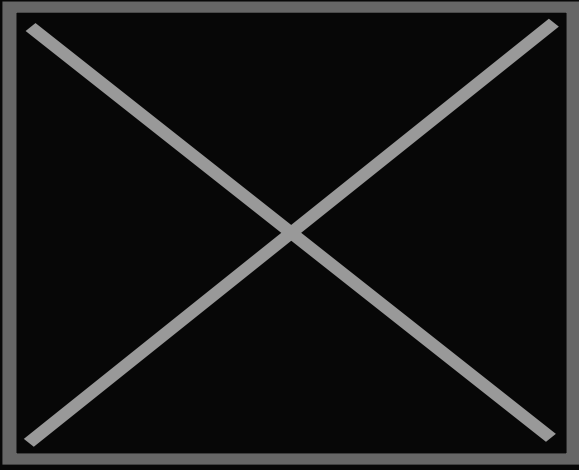
Ingredienti:

- Rum Infuso con tè matcha con milk wash al latte di cocco
- Sciroppo di cocco al forno
- Lime

Guarnizione:

Foglia di Betel con scaglie di cocco al forno

TALLY ME BANANA



“Come, mister tallyman, tally me banana. Daylight come and we wanna go home.” recita il celebre canto popolare giamaicano dei lavoratori portuali del turno di notte che, dopo aver caricato la nave bananiera, vogliono tornare a casa. Grazia ha riassunto tutto questo in un cocktail imperdibile.

Ingredienti:

- Rum infuso con caramelle alla banana
- Olio di oliva
- Soda al tè nero e lychees
- Acido citrico

Guarnizione:

Orchidea con caramella alla banana

[Grazia Di Franco, storia di una barlady giramondo](#)

[Up & down: la classifica degli spirits di Grazia Di Franco](#)