

Mixability: Christmas in Love di Luca Rossi del Muà di Genova FOTO

luca-rossi-fa955fad

I signature drink di **Luca Rossi** sono per lo più rivisitazioni dei grandi classici, meglio ancora: twist di cocktail vintage.

"Il mio intento è quello di rendere i classici attuali e invitanti per il consumatore di oggi" ci spiega **Luca Rossi**, *head bartender & mixology consulting del Muà Lounge Restaurant di Genova*. ([Clicca qui per leggere Luca Rossi: "È il momento di shrub e prodotti locali"](#))

E qui ci presenta il suo **Christmas in Love**.

[ngg_images source="galleries" container_ids="217" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]
Strollarsi la gallery per vedere questo signature drink di Luca Rossi che verrà anche riproposto nella puntata di dicembre della rubrica [Dalla parte del barman](#) insieme a una selezione di altri cocktail natalizi di appeal facilmente replicabili ([Clicca qui per imparare come si fa il Xmas Beat di Leonardo Cappiello barman titolare del Recreo di Milano](#)).

Ingredienti del Christmas in Love

40 ml Rum Diplomatico Planas infuso con cioccolato fondente 70% (tecnica fat - wash)

30 ml estratto di rapa rossa

10 ml crema cacao Briottet

15 ml succo di lime fresco filtrato

15 ml sciroppo di agave aromatizzato all' arancia

Per la meringa in superficie:

30 ml di albume

10 ml sciroppo di zucchero aromatizzato alla vaniglia

Oro alimentare

Bicchiere:

coppetta

Preparazione:

nello shaker con ghiaccio versare il rum, l' estratto di rapa rossa, il succo di lime, lo sciroppo di agave. Shakerare per alcuni secondi e versare nella coppetta.

Con un frullatore a immersione montare l' albume con lo sciroppo di zucchero aromatizzato alla vaniglia, finche non diventa leggermente consistente. Versare con l' aiuto di un bar- spoon la meringa sul cocktail.

Decorare con polvere d' oro alimentare.

Per il side:

carpaccio di gambero con meringa di rapa rossa e terra al cacao (*Chef Persano – Rebora*)