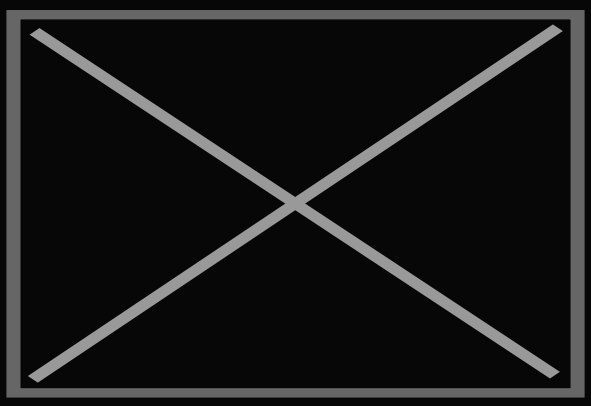
Cocktail time: la ricetta del Tocando Miles di Stefano Armiento

tocando-miles-cocktail-di-stefano-armiento-ricetta-dac8bf96

Stefano Armiento, titolare del KioskoStiss di Viverone (Biella), ci propone la ricetta del suo **Tocando Miles.**

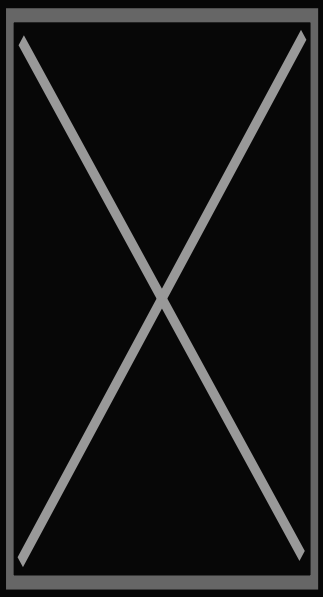


Categoria: Pre-dinner

Tecnica: Throwing

Ingredienti:

- 60 ml liquore Toccasana Negro
- 20 ml Bulleit Rye Whiskey
- 10 ml Whisky Lagavulin 16 Years Old
- 15 ml Dry Orange Curaçao
- 6 gocce bitter alla vaniglia
- top velluto di Rabarbaro*
- spolverata di fava tonka (per la guarnizione)



Preparazione:

Versare nel primo mixing tin tutti gli ingredienti tranne la fava tonka e nel secondo tin del ghiaccio in cubi. Con l’aiuto di uno strainer trattenete il ghiaccio e versate alternativamente il liquido nei due recipienti. Dopo sei o sette passaggi versate il drink nella coppetta e aggiungete un top di velluto di rabarbaro. Guarnizione: spolverata di fava tonka, twist di arancia

* Per eseguire il velluto: frullare il rabarbaro con una goccia di sucroestere per circa 30 secondi fino ad ottenere una perfetta emulsione

Consumi al bar: colazione o dopo cena? L’importante è specializzarsi

Consumi al bar: ecco perché non fermarsi al “solito” cappuccio e brioche

Lombardia, la promozione del territorio passa (anche) dalla Prima Colazione d’Autore

L’Italia? E’ il Paese del cappuccio e brioche

La colazione? All’estero piace tanto da durare tutto il giorno

Colazione in catena: guerra dei prezzi e offerta infinita

La pausa pranzo cambia stile: riflettori sul cibo sano, senza dimenticare il panino

In pausa pranzo, via libera al panino. Ma con alcune accortezze

Consumi al bar: è tempo di break (alternativo)

Pane e design nel cuore di Barcellona: sosta d’obbligo al Baluard

Aperitivo nei bar: buffet o piattino al tavolo?

Happy hour, una (piccola) rivoluzione nella “Milano da bere”

I drink del dopo cena: la qualità non basta

Cocktail: le ricette di Michael Desiderio e Ivan Patruno

Cocktail: le ricette di Matteo Schianchi e Stefano Armiento

Ambiente, luci, musica e servizio: ecco perché sono essenziali per il dopo cena