

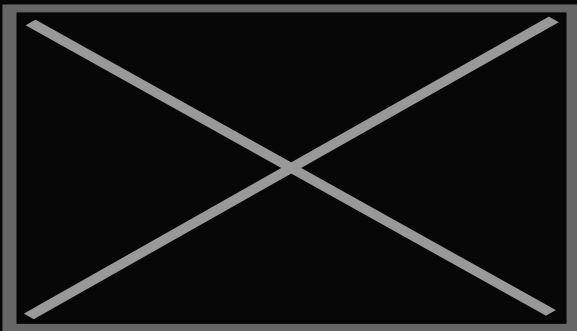
# Il Daiquiri alla mandorla di Andrea Attanasio

## VIDEO TUTORIAL

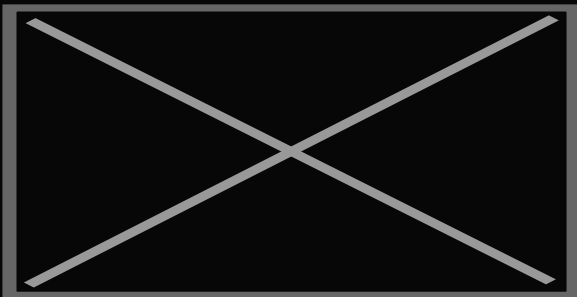
attanasio-daiquiri-e1be6f79



“Il **Daiquiri alla mandorla** è un cocktail dal gusto bilanciato che ho pensato per omaggiare la Sicilia”, ci spiega **Andrea Attanasio**, bartender titolare del **Fresco Cocktail Shop di Como**. [CLICCA QUI PER VEDERE IL VIDEO](#)



“Cinque anni fa ho visitato tutte le regioni italiane alla ricerca di prodotti tipici da usare nel bere miscelato. In Sicilia ho scoperto le mandorle di Noto e pensato di rivisitare il Daiquiri nel segno di questo frutto secco tipico dell'isola. Così ho creato un blended a base di mandorle con buccia, mandorle pelate e una minima percentuale di mandorle amare”, aggiunge Attanasio, protagonista del nuovo video tutorial di Mixer.



## LA RICETTA DEL DAIQUIRI ALLE MANDORLE

*Tecnica:*

Shake & Double Strain

*Bicchiere:*

*Coppetta Martini*

*Ingredienti:*

*25 ml di lime fresco*

*2 bar spoon di zucchero liquido (2:1)*

*2 bar spoon di zucchero alla vaniglia*

*15 ml di acqua*

*50 ml di rum Veritas*

*50 ml di mandorla mix*