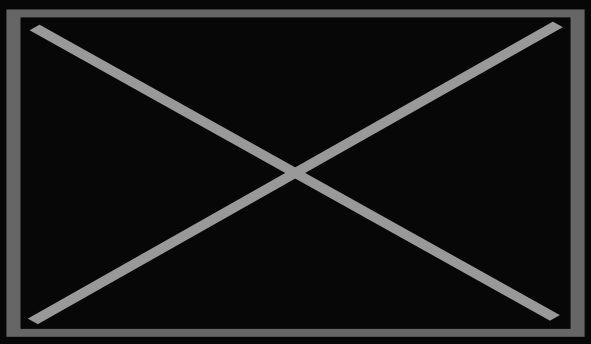
Il Daiquiri alla mandorla di Andrea Attanasio

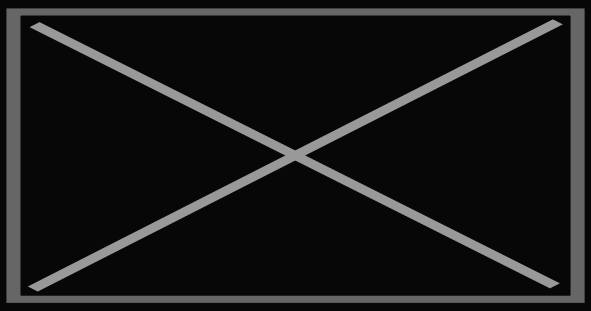
VIDEO TUTORIAL

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