

La Piña Colada Milk Punch, ricetta e foto del twist di Luca Simonetta

la-pina-colada-milk-punch-cd4820e1

Scoprite come si fa e con quali panini si sposa al meglio la Piña Colada Milk Punch, un twist di Luca Simonetta. Ricetta e foto

Avete letto la puntata di [History Cocktail](#) dedicata alla Piña Colada?

Allora, ecco una ricetta alternativa!

LA RIVISITAZIONE DI LUCA SIMONETTA: PIÑA COLADA MILK PUNCH

La ricetta

dosì per un litro di cocktail pre batch

Ingredienti:

50 cl Rum Veritas

150g di purea di cocco

11,6 cl di liquore Pimento Dram

23,2 cl di estratto di ananas

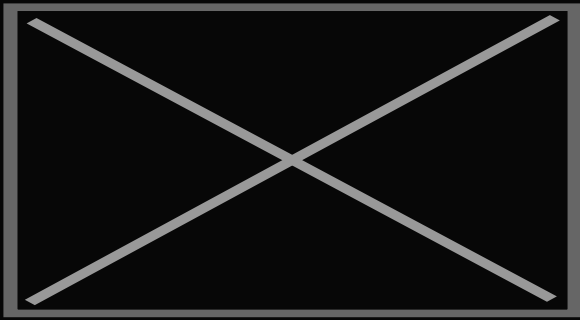
6 cl di sciroppo di zucchero grezzo di canna Demerara

40 cl di latte

Preparazione:

Versate tutti gli ingredienti, tranne il latte, in un recipiente.

Bollite il latte e quindi unitelo al drink. Lasciate riposare la miscela per 30 minuti in frigorifero, quindi filtratela con un setaccio sterile fino alla chiarificazione desiderata. Servite in bicchiere Old Fashioned con un cubo di ghiaccio e guarnite con una grattugiata di noce moscata.



Food pairing suggerito con la Piña Colada Milk Punch:

Proponetela con l'Hamburger Sbagliato, un sandwich a base di tartare di carne razza piemontese tagliata al coltello, maionese al curry, insalata Iceberg e tuorlo sodo grattugiato.