

# Tequila Contemporary Fashioned, il cocktail

tequila-fashioned-mix1e8a51-c9499729

**Ingredienti e preparazione di un cocktail made Jimmy Bertazzoli del MO.WA di Marina di Ravenna, il Tequila Contemporary Fashioned**

## **Ingredienti**

50 gr di Tequila Blanco Espolon

2 spoon syrup di pepe nero e zenzero

3 - 4 drop di Memphis Barbecue Bitter End

sedano e pachino per la guarnizione

## **Preparazione**

A tutti gli effetti un Old Fashioned.

Versare la Tequila Blanco Espolon in tre tempi all'interno del bicchiere mescolando continuamente.

Nella prima versata unire con 2 spoon di un syrup semplice di pepe nero e zenzero che dona la parte dolce e spiced, aggiungere 3 - 4 drop di Memphis Barbecue Bitter End.

Mescolare, versare la seconda parte, mescolare ancora e versare la terza parte.

La diluizione è fondamentale per questo drink che richiede un tempo di preparazione di 4 minuti circa (dipende dalla temperatura dell'ambiente).

Guarnire con Sedano e un Pachino. Vuole ricordare quasi un concetto di Sangrita.

[La "Pura Vida" di Jimmy Bertazzoli e del suo MO.WA.](#)

[Caipirinha, la ricetta di Jimmy Bertazzoli](#)

[Canchara Ginger e Pomelo: ingredienti e preparazione](#)

[Tequila Contemporary Fashioned, il cocktail](#)