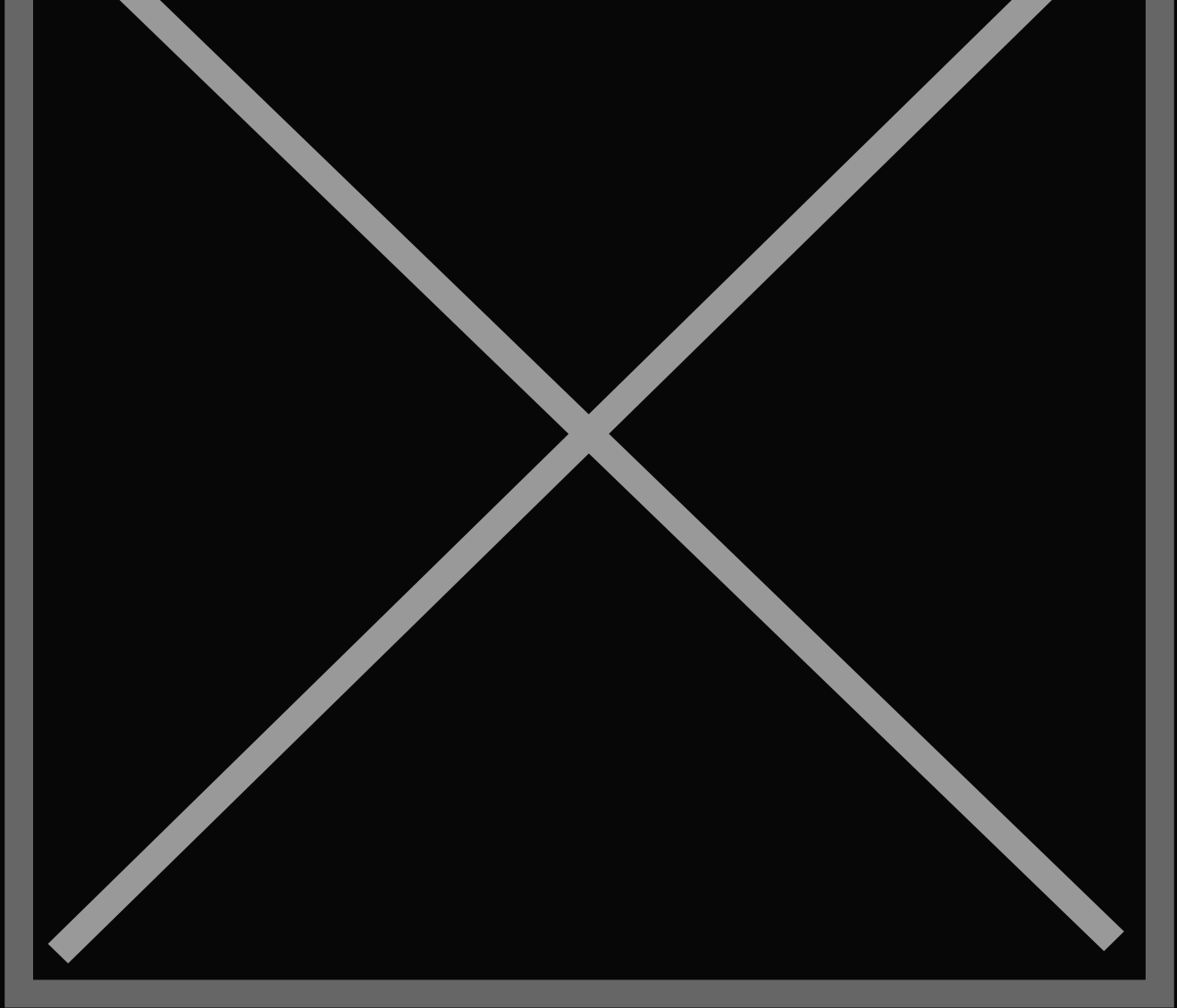


# Drink Week, twist on... il Rose & Cardamon Margarita di Murray Anderson

rose-cardamon-margarita-a-813929d9

**Drink Week, twist on...** questa settimana è dedicato al **Margarita**, drink notissimo a base di tequila che, nella lista Iba, è parte dei *Contemporary Classics*. Ecco il primo twist selezionato su Instagram: il **Rose & Cardamon Margarita** di [Murray Anderson, alias thewestmount](#).



La

## **ricetta del Rose & Cardamon Margarita di Murray Anderson**

### **Tecnica:**

Shake and Strain

### **Bicchieri:**

Tumbler basso

### **Ingredienti:**

45 ml Tequila Cazcabel Reposado

10 ml Americano Cocchi  
15 ml sciroppo di petali di rosa  
15 ml concentrato di tè al cardamomo  
1 g acido citrico

## **IL MARGARITA**

Negli anni il **Margarita** ha avuto molte rivisitazioni da parte dei barman, che hanno contribuito a renderlo ancora più amato in tutto il mondo. “E' una delle pietre miliari della mixology e non passa mai di moda perché è un drink fresco, caratterizzato da una perfetta armonia di sapidità e dolcezza”, spiega il bartender **Federico Volpe**.

### **La ricetta IBA**

#### **Tecnica:**

Shake and Strain

#### **Bicchiere:**

coppetta sombrero o coppetta cocktail

#### **Ingredienti e preparazione:**

4,5 cl di Tequila

3 cl Triple Sec cl

1,5 cl di spremuta di lime

Versare tutti gli ingredienti nello shaker, agitare con forza e servire in una coppetta bordata di sale

#### **Decorazione:**

salare solo metà dell'orlo del bicchiere per offrire la possibilità di gustare il drink anche senza sale

[Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week, twist on...](#)