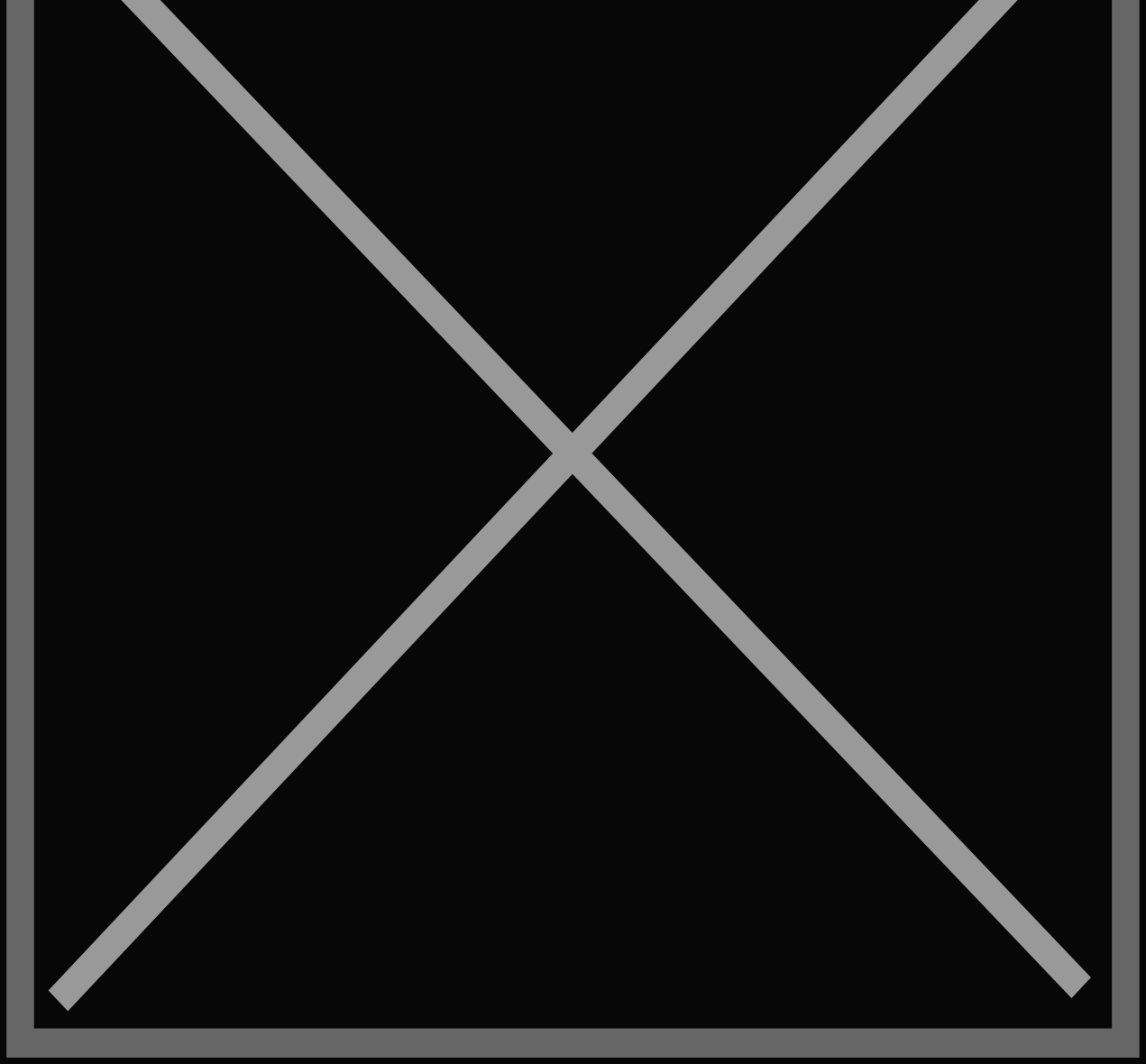
# Drink Week, twist on... Passion Fruit Margarita di Adam Way

passion-fruit-margarita-a-a40c0b92

**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*. Eccolo nella variante **Passion Fruit Margarita** di **Adam Way, alias Cocktails By Adam**.



**La**

**ricetta del Passion Fruit Margarita di Adam Way**

**Tecnica:**
Shake and Strain

**Bicchiere:**
Rocks

**Ingredienti:**
15 ml Santera Tequila Blanco
7,5 ml succo di limone fresco
15 ml sciroppo di passion fruit
7,5 ml Dry Curac?ao
7,5 ml sciroppo di agave
2 dash estratto di vaniglia

**Garnish:**
1 passion fruit maturo
4-5 dash Peychaud's Bitters

**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…**