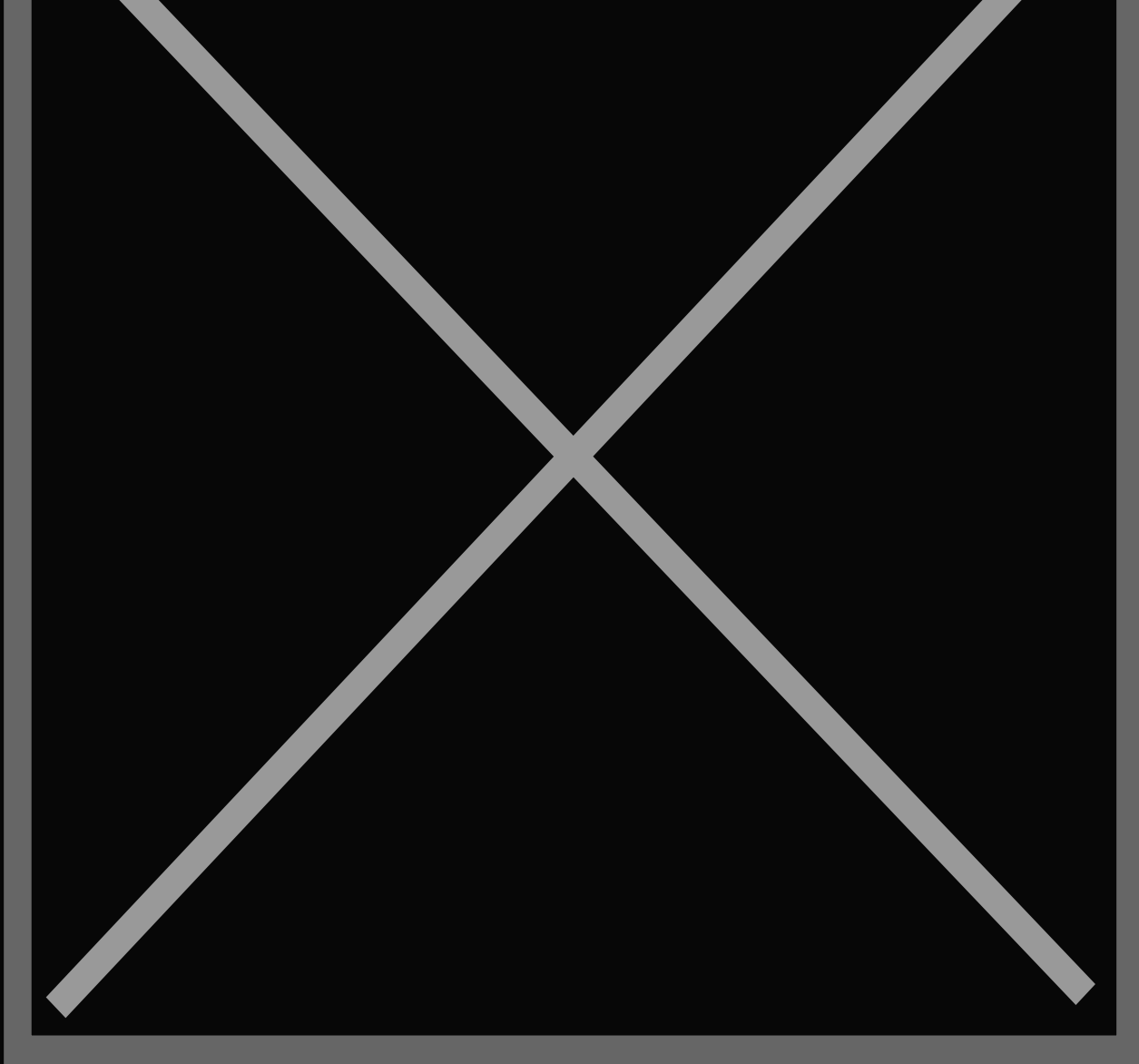


# Drink Week, twist on... Passion Fruit Margarita di Adam Way

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 Curacao  
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...](#)