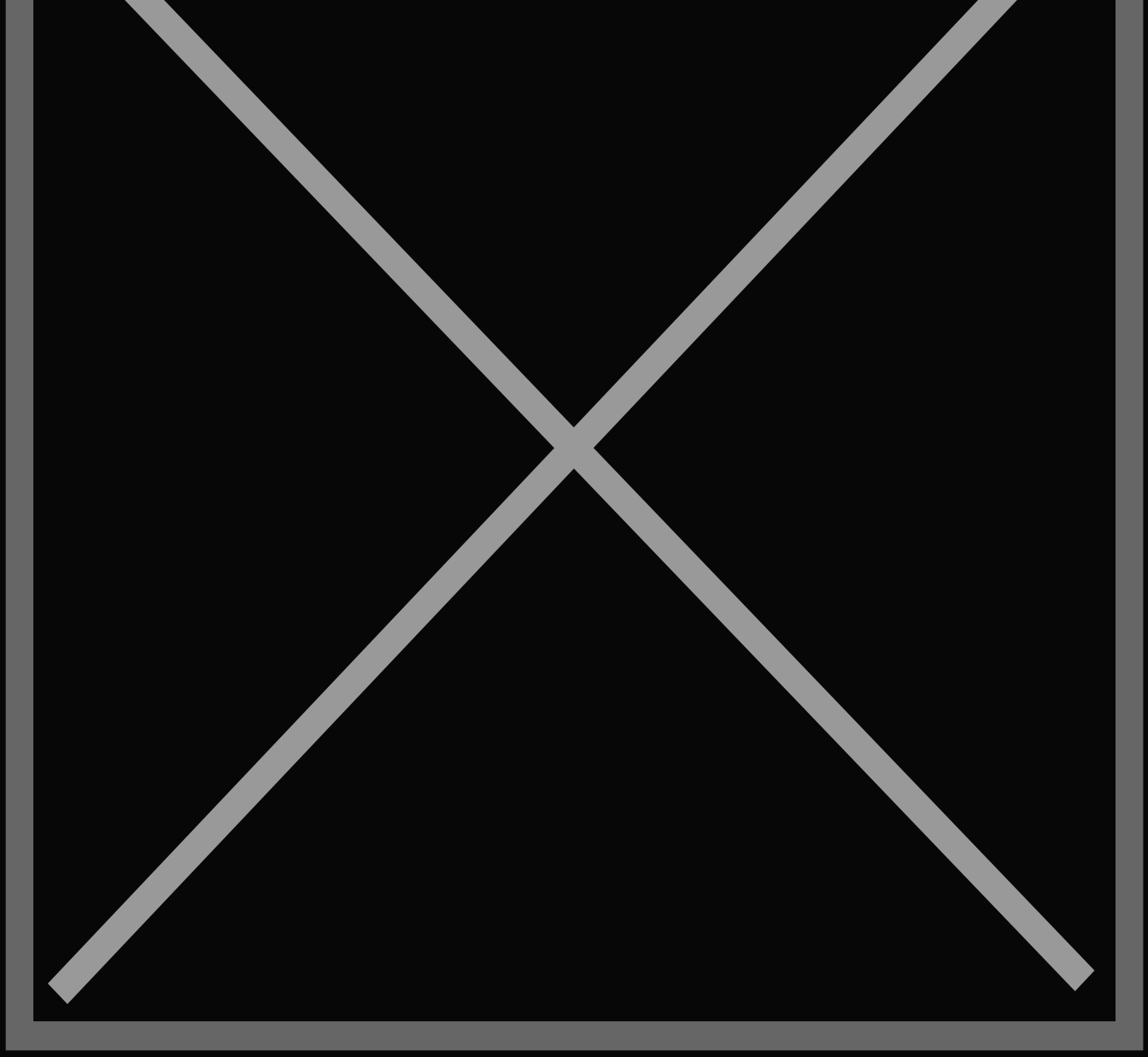
# Drink Week, twist on... Blood Orange Margarita

blood-orange-margarita-a-72cddc8d

**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*. Qui lo proponiamo nella variante **Blood Orange Margarita** di **Diane, alias The Tipsy Frenchie**.



**La ricetta del Blood Orange Margarita di The Tipsy Frenchie**

**Tecnica:**
Shake and Strain

**Bicchiere:**
Old fashioned

**Ingredienti:**
45ml Don Fulano Tequila Blanco
15ml Bloody Shiraz gin Four Pillars
45ml succo di arancia rossa
15ml succo di lime
15ml sciroppo di agave

**Garnish:**
timo limone
fettine di arancia rossa

**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…**