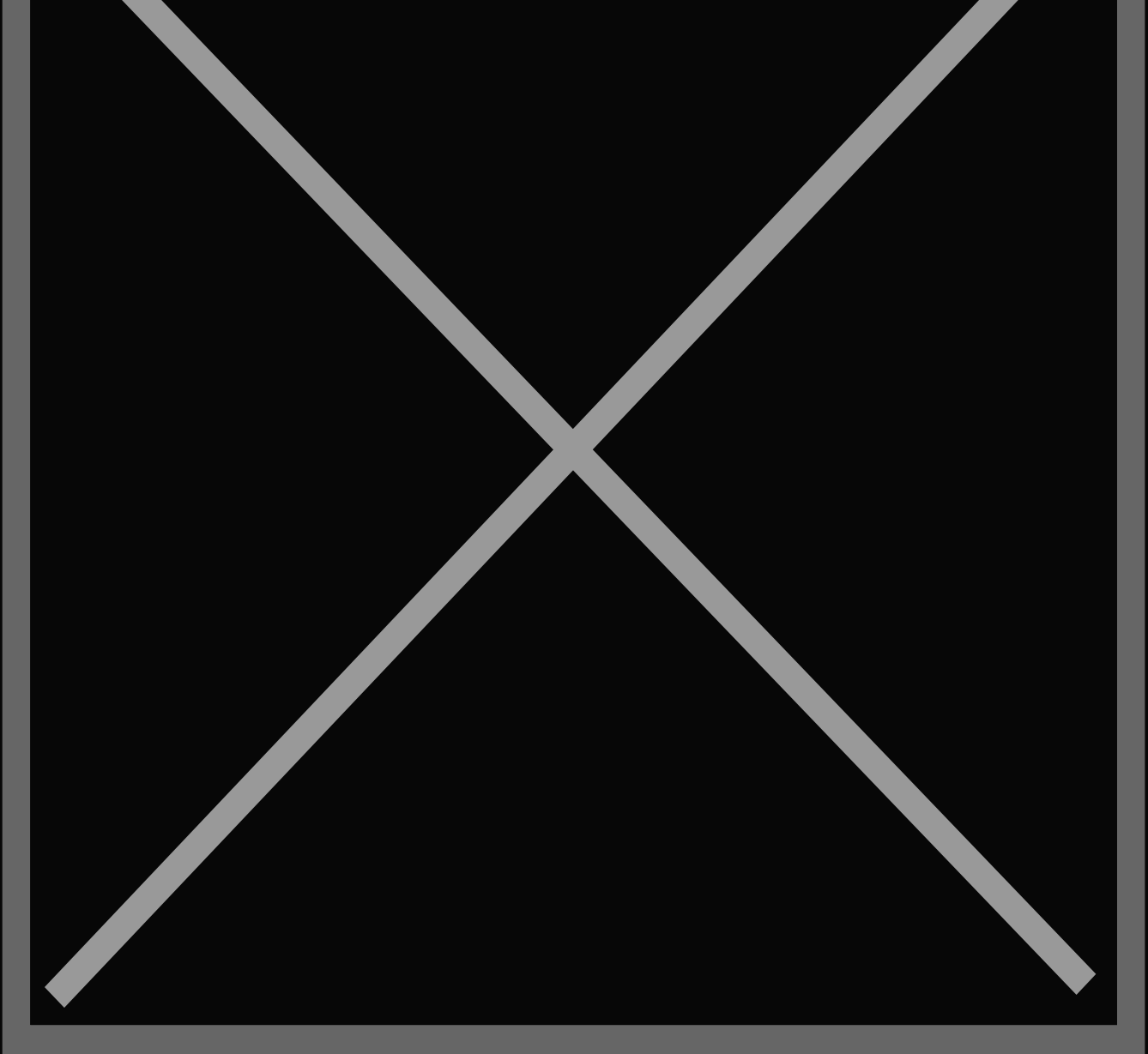


# Drink Week, twist on... Blood Orange Margarita

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 Topsy Frenchie](#).



La

## **ricetta del Blood Orange Margarita di The Topsy 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...](#)