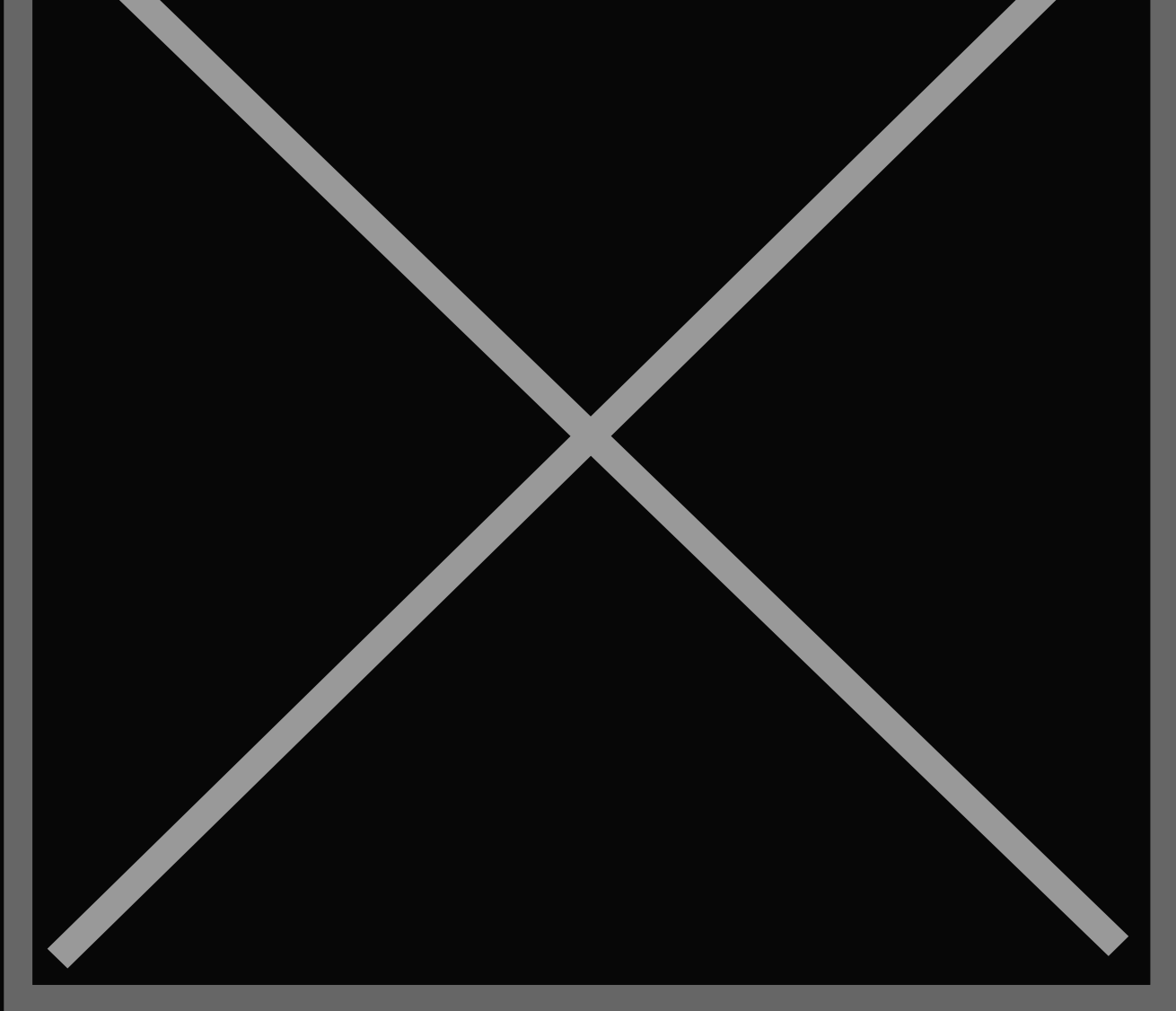


Drink Tris, twist on... tre rivisitazioni del Margarita



Drink Week, twist on... è l'appuntamento di *Mixer Planet* dedicato alle rivisitazioni di grandi classici della mixology. Ogni domenica in Drink Tris, twist on... vi riproponiamo tutte insieme le tre ricette selezionate durante la settimana. Una selezione che parte da Instagram e che si basa non solo sull'estetica (se il cocktail è bello è... più buono), ma anche sulla facile replicabilità.

Questa settimana Drink Tris, twist on... vi propone tre interpretazioni del **Margarita**, drink notissimo a base di tequila.



La

ricetta del Rose & Cardamon Margarita di Murray Anderson

Tecnica:

Shake and Strain

Bicchiere:

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

La

ricetta del Passion Fruit Margarita di Adam Way

Tecnica:

Shake and Strain

Bicchieri:

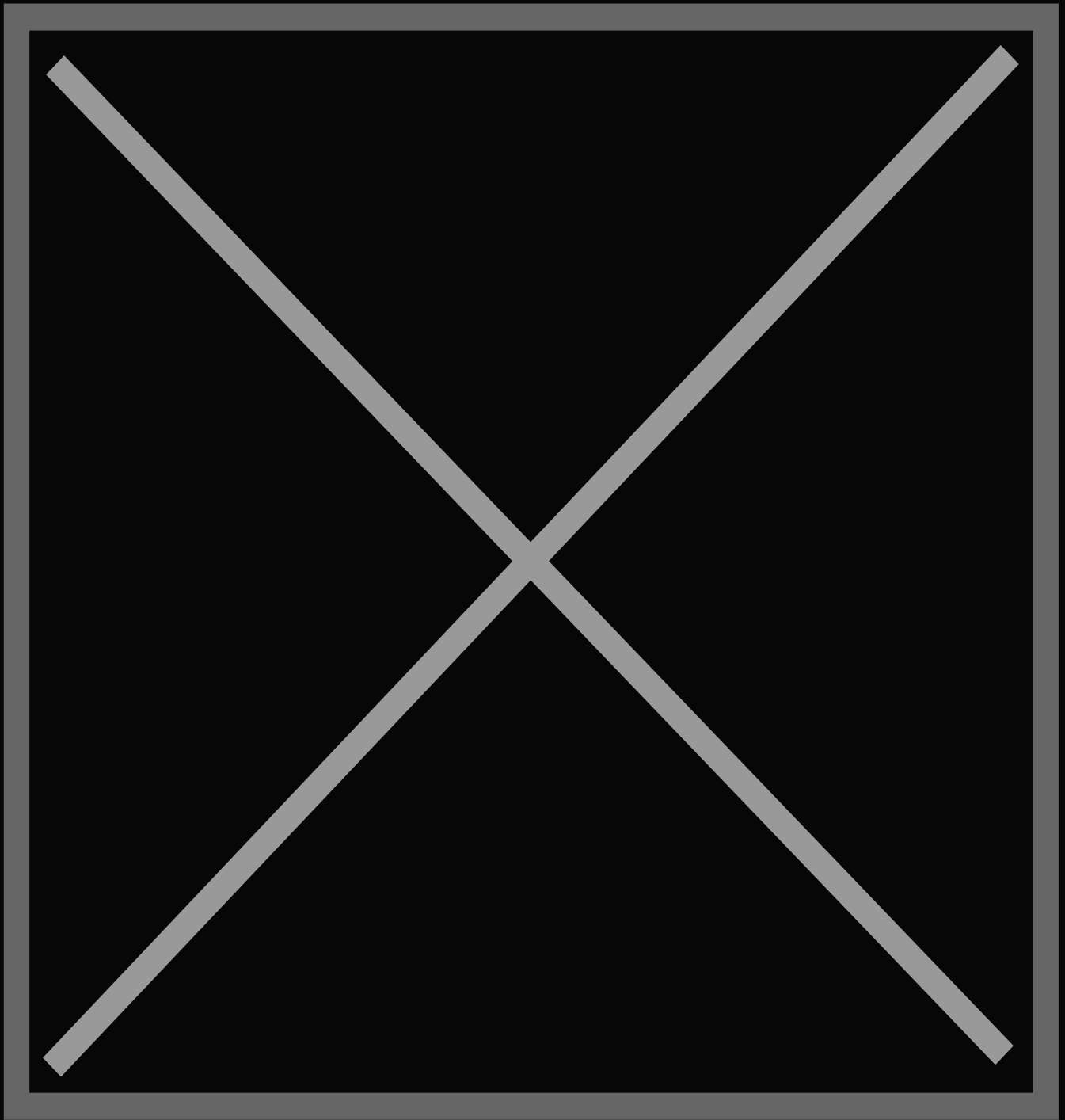
Rocks

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



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

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