

Drink Week, tre cocktail con ginger beer: O Sole Mio di Cocktail Vision



La rubrica **Drink Week** questa settimana è dedicata a tre cocktail che utilizzano il **ginger beer**, famoso soprattutto come ingrediente del celebre Moscow Mule ma che si presta anche ad altre ricette creative. Ecco ad esempio **O Sole Mio** di [Cocktail Vision](#).

ginger beer La ricetta del O Sole Mio di Cocktail Vision

Tecnica:

Shake and Double Strain

Bicchiere:

Bicchiere da cocktail generico

Ingredienti:

90 ml vermouth bianco

45 ml succo di ananas
15 ml succo di limone fresco
2 dash Black Lemon Bitters
30 ml ginger beer

Garnish:

Spicchio di ananas essiccato

Preparazione:

Versare tutto, tranne il ginger beer, in uno shaker con ghiaccio. Agitare per raffreddare. Filtrare due volte in un bicchiere da cocktail. Aggiungere delicatamente il ginger beer. Ottimo servito con ghiaccio.

[Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week](#)

Leggi anche:

[Bruno Vanzan Cocktail House: gin e ginger beer, ecco il London mule](#)

[Arriva la nuova Schweppes Spicy Ginger Beer](#)

[Autunno: arriva il nuovo Orange & Ginger Bombay Tonic](#)

[Usa, il Moscow Mule cambia nome e diventa Kiev Mule](#)

[Moscow Mule, storia e ricetta del long drink fresco e pop](#)

[Moscow Mule Parade. I 10 twist by Keglevich](#)