

Cocktail Tris, tre cocktail con ginger beer



Drink Week è l'appuntamento di *Mixer Planet* dedicato alle rivisitazioni di grandi classici della mixology. Ogni domenica in Drink Tris 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 vi propone **tre cocktail con ginger beer**. Non solo per il Moscow Mule...

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

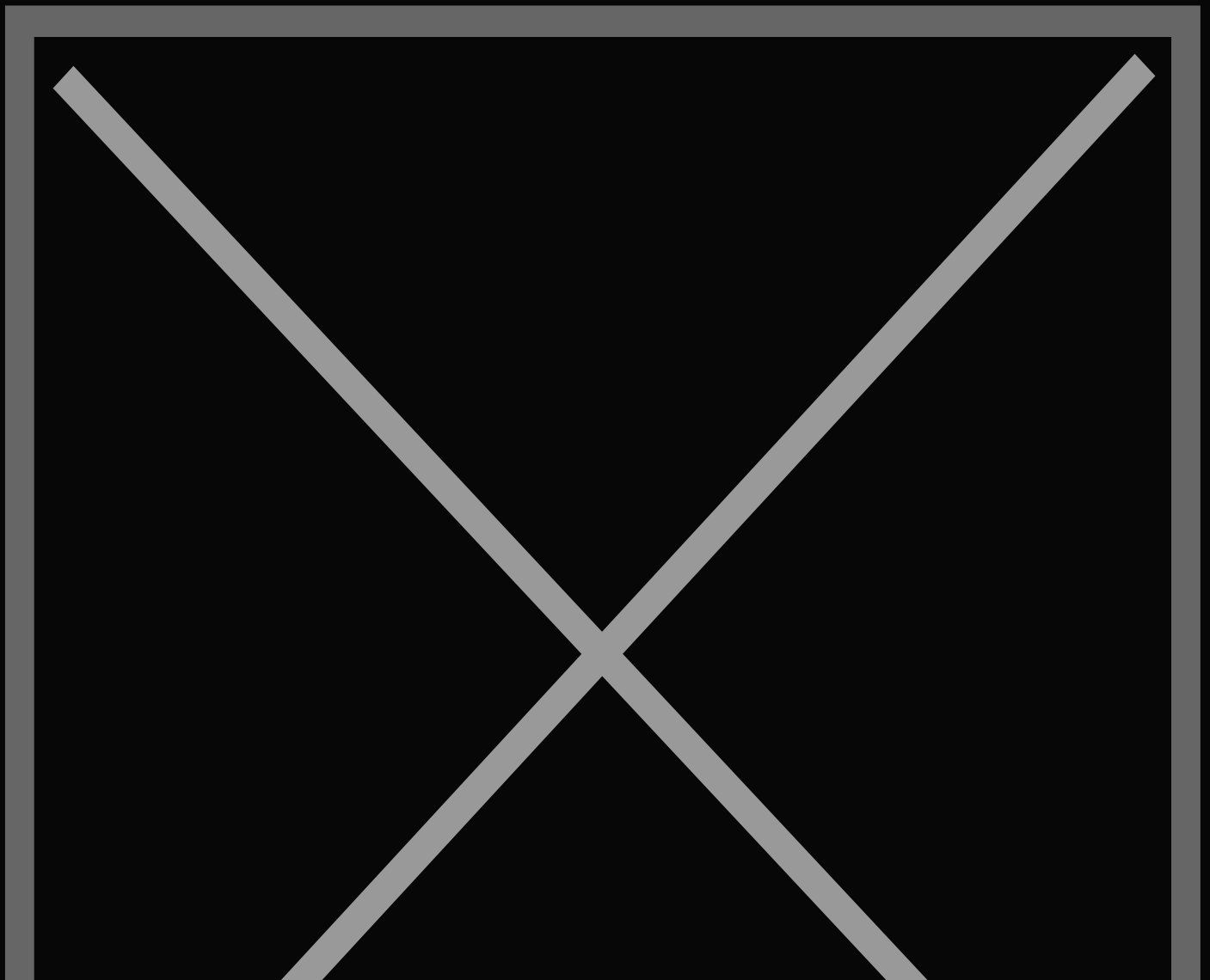
30 ml ginger beer

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.



La ricetta del Twisted Mojito di [Todd Crisp](#)

Tecnica:

Build

Bicchiere:

Highball

Ingredienti:

52,5 ml vodka alla vaniglia

30 ml succo di lime

22,5 ml orzata

10-12 foglie di menta

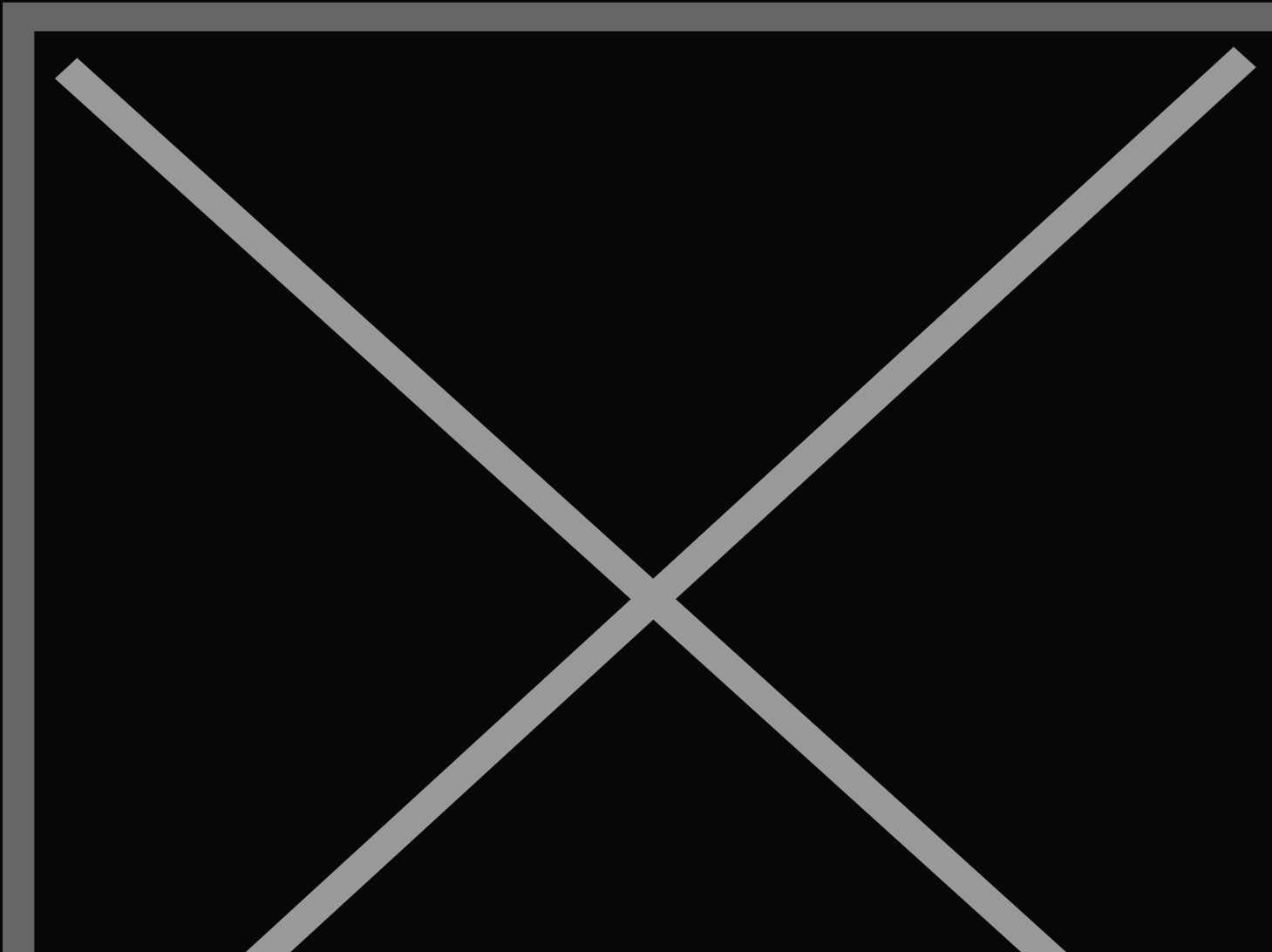
Top di ginger beer

Garnish:

Rametto di menta e spicchio di lime disidratato

Preparazione:

Pestare la menta. Mescolare gli ingredienti in un bicchiere highball con ghiaccio tritato e aggiungere il ginger beer.



La ricetta del cocktail [Vermouth de Forcalquier](#)

Tecnica:

Build

Bicchiere:

Tumbler

Ingredienti:

30 ml Vermouth de Forcalquier

20 ml succo di limone

80 ml vino rosé

80 ml ginger beer

30 ml succo di pompelmo

ghiaccio

Garnish:

Petali di fiori commestibili

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