Drink Tris, il fascino del dark: tre cocktail neri

tris-neri-d183b2c4

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 di colore nero**, eleganti e sorprendenti.

Bloody MaryLa ricetta dello Spooky Cocktail di Amy Traynor

Tecnica:
Biuld

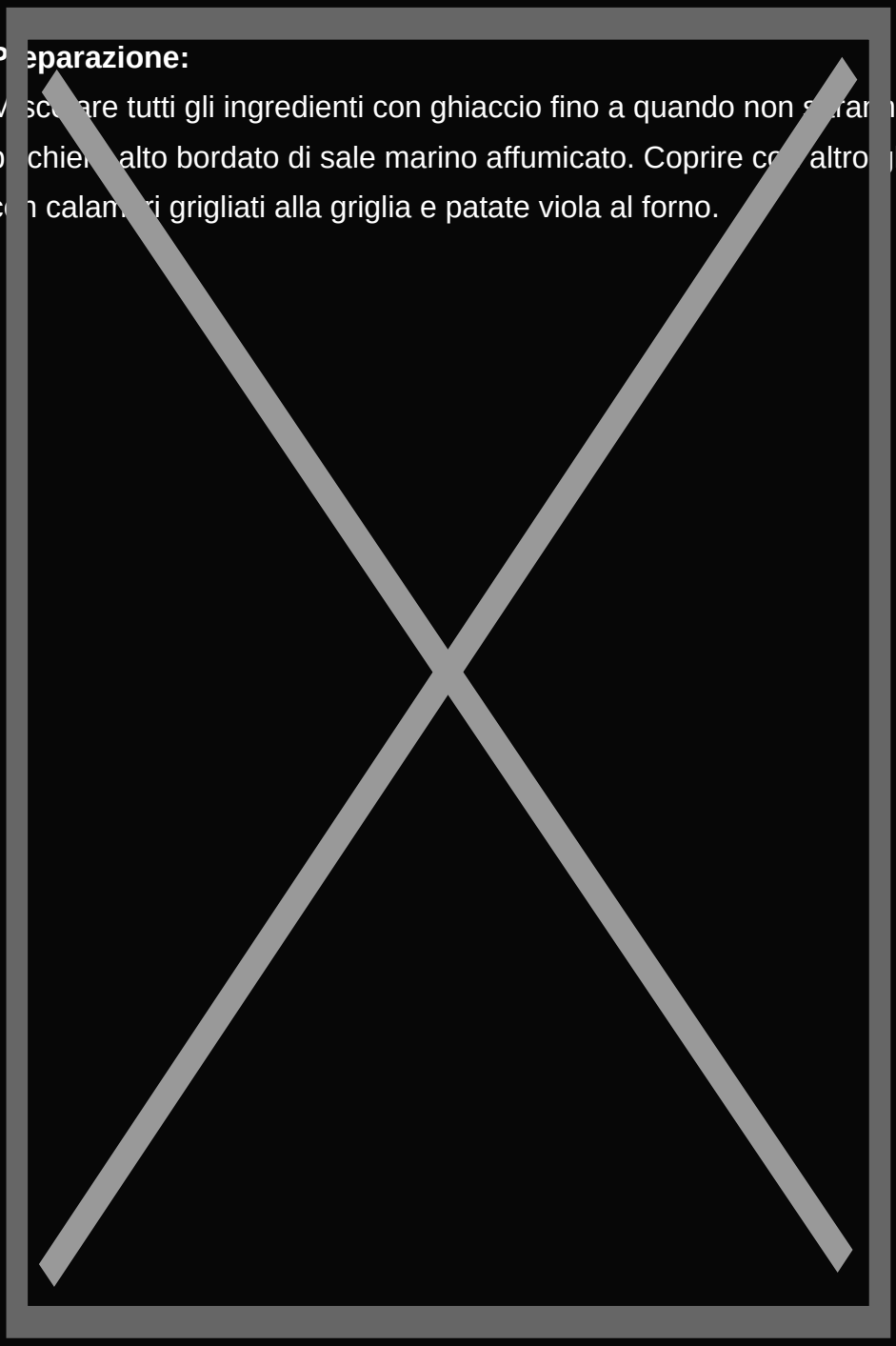
Bicchiere:
Highball

Ingredienti:
4 ml mezcal El Silencio
150 ml succo di pomodoro
15 ml succo di lime
3 dash salsa piccante
2 dash salsa Worcestershire
1 bar spoon nero di seppia
Un pizzico di pepe nero

Garnish:
Calamari alla griglia e patate viola al forno

Preparazione:

Mescolare tutti gli ingredienti con ghiaccio fino a quando non saranno raffreddati e versare in un bicchiere alto bordato di sale marino affumicato. Coprire con altro ghiaccio, se necessario. Guarnire con calamari grigliati alla griglia e patate viola al forno.



La ricetta del Morgarita di

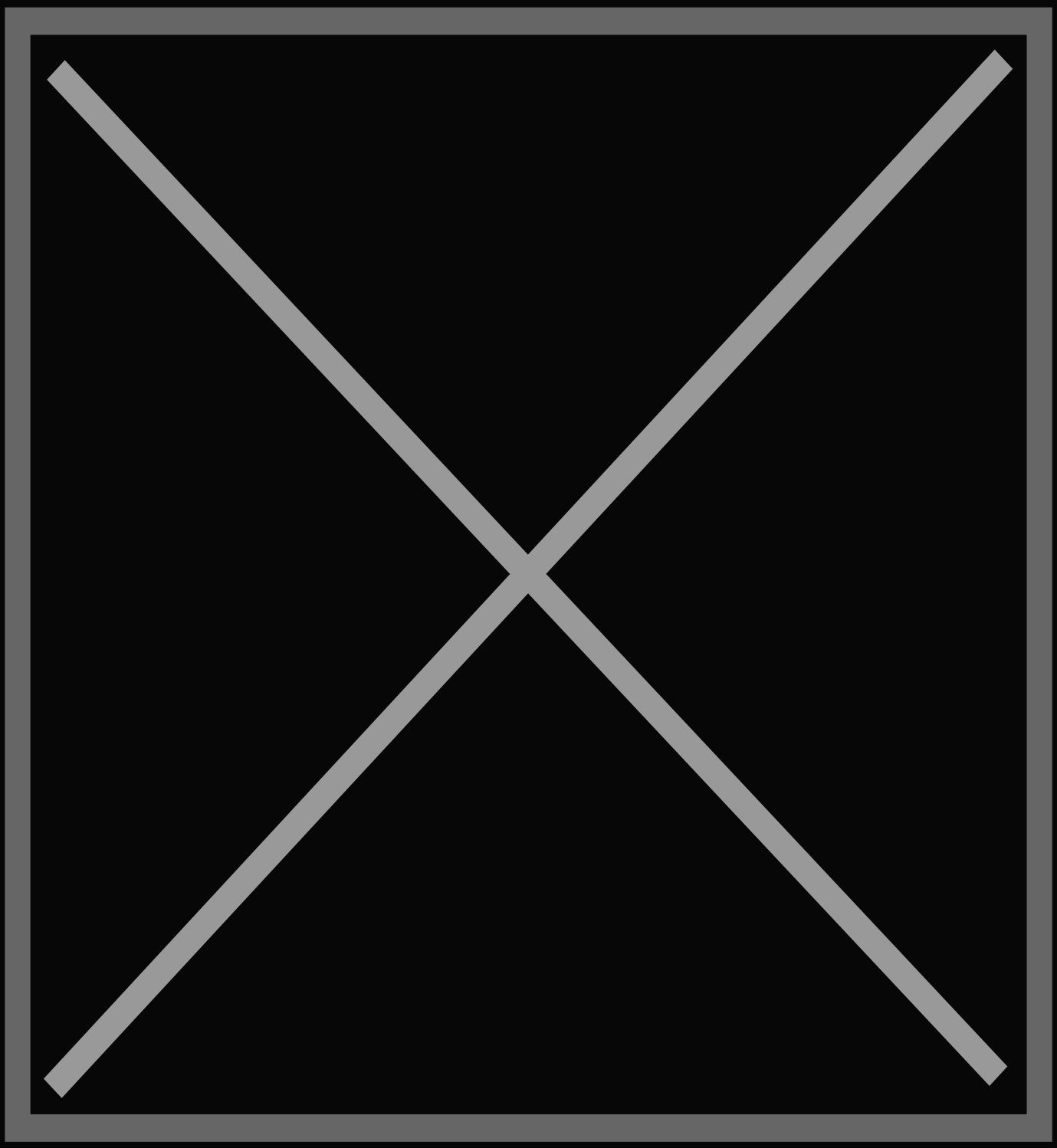
[Brenton Mowforth]

Tecnica:
Shake and Strain

Bicchiere:
Tumbler basso

Ingredienti:
45 ml tequila (in questo caso Tequila Tromba)
15 ml mezcal
30 ml succo di lime
15 ml nettare di agave
1 bar spoon sciroppo al carbone attivo

Garnish:
Tajin e fettina lime disidratato



La ricetta dello Space Oddity di Katie Stryjewski

Tecnica:

Stir and Strain

Bicchiere:
Cuppetta

Ingredienti:
15 ml Old Major Tom Gin
15 ml Kina L’Aero D’Or Tempus Fugit
7,5 ml Creme de Cacao Tempus Fugit
1 dash orange bitters
1/8 tea spoon (scarso) carbone attivo
mezcal q.b.

Garnish:
Granella di stelle d'argento

Preparazione:
Sciacquare una coppetta con mezcal e porvi all'interno una sfera di ghiaccio trasparente. Mettere il carbone attivo in un mixing glass e poi aggiungere gli altri ingredienti. Mescolare con ghiaccio e filtrare nella coppetta preparata. Guarnire con i granelli di stelle.

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week