

Drink Week, twist on... Il Jungle Bird di Snehal DC

jungle-bird-a-d66cc060

Creato nel 1989 al bar dell'Hotel Hilton di Kuala Lumpur, il **Jungle Bird** è un cocktail a base di rum giamaicano, Campari, ananas, sciroppo di zucchero e lime. Ma naturalmente non mancano le varianti realizzate dai bartender di tutto il mondo: in questo caso ecco il **Jungle Bird** di [Snehal DC, alias sne_dc su Instagram](#).

Jungle Bird La ricetta del Jungle Bird di Snehal DC

Tecnica:

Build

Bicchiere:

Highball

Ingredienti:

30 ml rum Old Monk

30 ml Cashew Feni

22,5 ml Campari infuso in spezie indiane

30 ml succo di ananas

15 ml succo di lime

15 ml sciroppo di banana

Garnish:

Fettina di lime

Preparazione:

Mescolare tutti gli ingredienti con del ghiaccio e versarli in un bicchiere highball. Coprire con altro

ghiaccio in micro-cubetti e guarnire con una fettina di lime.

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