Mangaroca Batida: tre nuovi cocktail estivi firmati Giorgio Chiarello

20230530173704shutterstock-1470989753-561aa35c

Giorgio Chiarello, flair bartender più titolato d'Italia e tra i migliori al mondo, collaborerà con **Batida** per la creazione di tre nuove ricette estive, studiate per esaltare al meglio il **liquore al cocco di ispirazione brasiliana**. Le ricette potranno essere adatte sia per l'aperitivo sia per i brindisi successivi, senza rinunciare a evocare l'atmosfera festosa delle notti brasiliane con la tipica nota fresca ed esotica del cocco.

#caraibico #rinfrescante #trendy

- 2 lamponi;
- 20 ml di succo di lime;
- 40 ml di Rum Havana;
- 25 ml di Mangaroca Batida de Côco;
- 1 cucchiaio di zucchero liquido.

Shakerare i lamponi con il succo di lime, Rum, Mangaroca Batida de Côco e zucchero liquido. Prima di versare il drink in un bicchiere Nick & Nora, filtrare ulteriormente il succo con un colino, quindi servire con una guarnizione di fiori eduli.

#aromatico #dolce #speziato

- 4/5 foglie di basilico;
- 40 ml di Gin London dry;

- 25 ml di succo di limone;
- 30 ml di Magaroca Batida de Côco;
- 10 ml di sciroppo di zucchero.

Shakerare le foglie di menta con succo di limone, Gin, Mangaroca Batida de Côco e sciroppo, filtrare il mix prima di servirlo e versarlo in un tumbler basso con del ghiaccio. Guarnire con una foglia di basilico e polvere di cocco.



#twistonclassic #gustoso #dissetante

- 30 ml di Rum aromatizzato;
- 40 ml di succo d’ananas acidificato;
- 75 ml di Mangaroca Batida de Côco;
- 5/6 foglie di menta;
- Angostura.

Miscelare in un blender foglie di menta, succo d’ananas, Mangaroca Batida de Côco e Rum. Utilizzare un bicchiere collins alto per servire il cocktail e decorare con delle gocce di angostura e foglie d’ananas.