

10 Cocktail inediti per San Valentino - Barman Italia



SABATO 12 GENNAIO 2019

10 Cocktail inediti per San Valentino

Home / Cocktail Design / Cocktail design ricette / 10 Cocktail inediti per San Valentino

2) NOME DRINK: RED PASSION

BARMAN: ROBERTO GULINO^[L]_[SEP] LOCALE: LA BODEGA di Cosenza (bar segnalato dall'app Guida ai Migliori Cocktail bar d'Italia di BlueBlazer)

INGREDIENTI

4 cl Amaro Silano

4 cl Bitter Rouge

Aria di Moka Drink

Sucro estere

Tecnica : Build

Bicchieri: Tumbler basso

PREPARAZIONE^[L]_[SEP] Mettere direttamente all'interno del bicchiere l'Amaro Silano e il Bitter Rouge. Aggiungere ghiaccio e miscelare. Nel frattempo, mettere all'interno di un altro bicchiere la Moka Drink ed il sucro estere, e non appena si formano le bolle dell'aria, inserirle sopra il drink per dare sia il profumo, ma anche un leggero sapore di caffè.

SPIEGAZIONE BARMAN^[L]_[SEP] Ho pensato a questo drink soprattutto per il colore, appunto, rosso. E visto che San Valentino è la festa degli innamorati mi è venuto subito in mente l'amore e la passione che lega 2 persone e quale migliore occasione per bersi un aperitivo rosso, appunto Red Passion, che altro non è che un twist dell'Americano.



TRATTO DA: <https://barmanitalia.it/10-cocktail-inediti-per-san-valentino/>

Ufficio Stampa Carlo Dutto