

CHEF IN CAMICIA COCKTAILS



CHEF IN
CAMICIA

Amarevolmente Dolce

INGREDIENTI

Ingredienti per 1 cocktail

Tempo di preparazione: 6 minuti

Difficoltà: Facile

- Gin Giass, 4,5cl;
- Tintura di Genziana e Pimento, 2cl;
- Fever-Tree Ginger Beer, fill;
- Succo di Limone, 1,5cl;
- Lime, per guarnire;
- Ghiaccio.



BICCHIERE: Tumbler basso

ATTREZZI: Jigger, Barspoon, Shaker, Colino
Pinzette, Strainer

METODO: Shake

GHIACCIO: A cubi, grosso

PREPARAZIONE

- Inserire all'interno dello shaker ghiaccio, succo di limone, gin giass e tintura di genziana e pimento;
- Shakerare energicamente e filtrare con un colino nel tumbler basso precedentemente raffreddato;
- Riempire il bicchiere con cubi grossi di ghiaccio e mescolare;
- Completare con fill di Ginger Beer Fever-Tree e mescolare nuovamente;
- Guarnire con una fettina di lime essicata.

