

CHEF IN CAMICIA COCKTAILS



CHEF IN
CAMICIA

Spia

INGREDIENTI

Ingredienti per 1 cocktail

Tempo di preparazione: 10 minuti

Difficoltà: Facile

- Bourbon, 4,5 cl;
- Sciroppo d'Acero, 2 cl;
- Amaro Zucca, 3 cl;
- Cherry Bitters, a piacere;
- Spumante Metodo Classico, top;
- Ghiaccio.

Decorazione: Arancia



BICCHIERE: Coppetta

ATTREZZI: Barspoon, Shaker, Jigger,
Strainer, Pinzette

METODO: Shake and Strain

GHIACCIO: A cubi

PREPARAZIONE

- Riempire la coppa con ghiaccio e lasciar raffreddare;
- Versare nello shaker 4,5 cl di Bourbon, 2 cl di sciroppo d'acero e 3 cl di Amaro Zucca;
- Aggiungere qualche goccia di Cherry Bitters e shakerare con forza;
- Versare il tutto nel bicchiere filtrando;
- Concludere con top di Metodo Classico e una fetta d'arancia per decorazione.

