



PRIMA META' DELLA MELA

“ cocktail ROCK'n'LOVE ”

Ingredients:

25ml di succo di limone

15ml di zucchero di canna liquido

50ml di rum (meglio se Havana 3)

Ananas (meglio se essiccata)

Spumante

How to do:

metti il rum in infusione a freddo con l'ananas per quanto più tempo possibile,
il giusto sarebbe 24 ore,
ma se anche sono 3-5-7 giorni va anche meglio ^_^
se hai meno tempo disponibile, servi il cocktail con un pezzetto di ananas nel bicchiere

unisci tutti gli ingredienti e fai shakerare al partner più forzuto
mettendo in mostra le proprie virilità;
servi direttamente nel bicchiere da cocktail
con ghiaccio ben ghiacciato ghiacciato

termina il bicchiere riempiendo con spumante
– meglio se è BOLE', spumante DOC di Romagna
che puoi acquistare online e ricevere in mezz'ora a casa tua con WINELIVERY

PS: lo zucchero liquido si compra direttamente al supermercato
oppure puoi farlo tu,
sciogliendo in un pentolino acqua e zucchero in parti uguali

*Ricetta ideata dal Bartender Federico Ercolino
solo ed esclusivamente per questa box*

