

Idea trendy: East West Mule drink sodato di Simone Corsini VIDEO FOTO

simone-corsini-4-8f3f3e32



?**Simone Corsini**, barman dell'*Atrium Bar del Four Seasons di Firenze*, ci insegna a fare il suo **East West Mule**.

Un **signature drink** tra i più richiesti della nuova lista che cavalca la (ri)scoperta delle bevande sodate nei cocktail. "Ginger Beer e toniche (sempre più spesso aromatizzate home-made) non solo consentono di abbassare la gradazione alcolica, ma pure di aggiungere sapore e caratterizzare il drink", spiega Simone Corsini.

[ngg_images source="galleries" container_ids="265" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]**East West Mule (guarda il video tutorial)**

Ingredienti

4 cl di Tequila

2 cl di distillato di Pere Williams di Montagna

1,5 cl di succo di lime

1,5 cl di sciroppo di pompelmo

Top Ginger Beer