Le ricette Mocktail da provare

fine-dining-monday-saturday-23b52c02

Cocktail senza alcol, per dissetarsi con leggerezza: la moda targata USA arriva anche in Italia. Ecco alcune ricette sfiziose da provare.

LUNA ROSSA



Pronto in 5 minuti

Servire in un bicchiere da whisky

Ingredienti:
180 ml di acqua gassata
60 ml di shrub prugna-cannella
fette di prugna per decorare

Preparazione:
Miscelare lo shrub con l’acqua gassata in un bicchiere pieno di ghiaccio e mescolare bene. Guarnire con fette di prugna.

ICE TEA THAILANDESE AL MANGO



Pronto in 5 minuti, più 10 minuti di raffreddamento -

Servire in un tumbler

Ingredienti:
2 cucchiaini da caffè di bevanda a base di anacardi
2 cucchiaini da caffè di latte condensato
2 cucchiaini da caffè di zucchero semolato
½ cucchiaino da caffè di melassa
1 bustina di tè nero thailandese
240 ml di acqua bollente
4 fette di mango disidratato e qualcuna in più tagliata a strisce sottili per decorare

Preparazione:
In una tazza grande o in una ciotola, lasciare in infusione nell'acqua calda il tè, il mango e lo zucchero, poi fare raffreddare. Togliere il mango e la bustina di tè. Aggiungere gli ingredienti rimasti e mescolare. Servire in un bicchiere grande pieno di cubetti di ghiaccio e guarnire con le strisce sottili di mango.

COCKTAIL SOLE



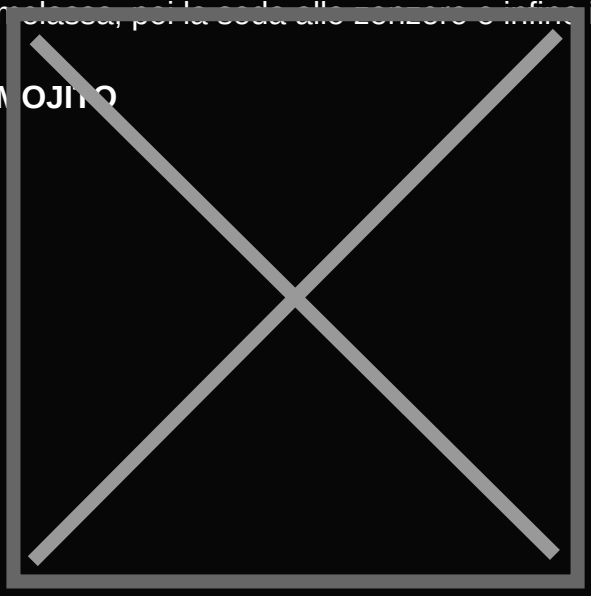
Pronto in 5 minuti

Servire in un tumbler

Ingredienti:
1 rametto di menta e uno spicchio di lime per decorare
60 ml di succo di lime
½ cucchiaino da caffè di melassa
240 ml di soda allo zenzero

Preparazione:
In un bicchiere grande pieno di ghiaccio tritato, mescolare tutti gli ingredienti, versando prima la melassa, poi la soda allo zenzero e infine il succo di lime. Guarnire con lo spicchio di lime e la menta.

MOJITO



Pronto in 5 minuti

Servire in un bicchiere da whisky

Ingredienti:
200 ml di soda allo zenzero
30 ml di succo di lime
30 ml di sciroppo semplice
10 foglie di menta e qualche
rametto per decorare
1 fetta di lime per decorare

Preparazione:
Pressare le foglie di menta in uno shaker, aggiungere lo sciroppo e il succo di lime, poi del ghiaccio e

shakerare bene. Colmare con la soda allo zenzero, quindi filtrare e servire in un bicchiere pieno di ghiaccio. Guarnire con un rametto di menta e una fetta di lime.

Lo “spirito” altrove