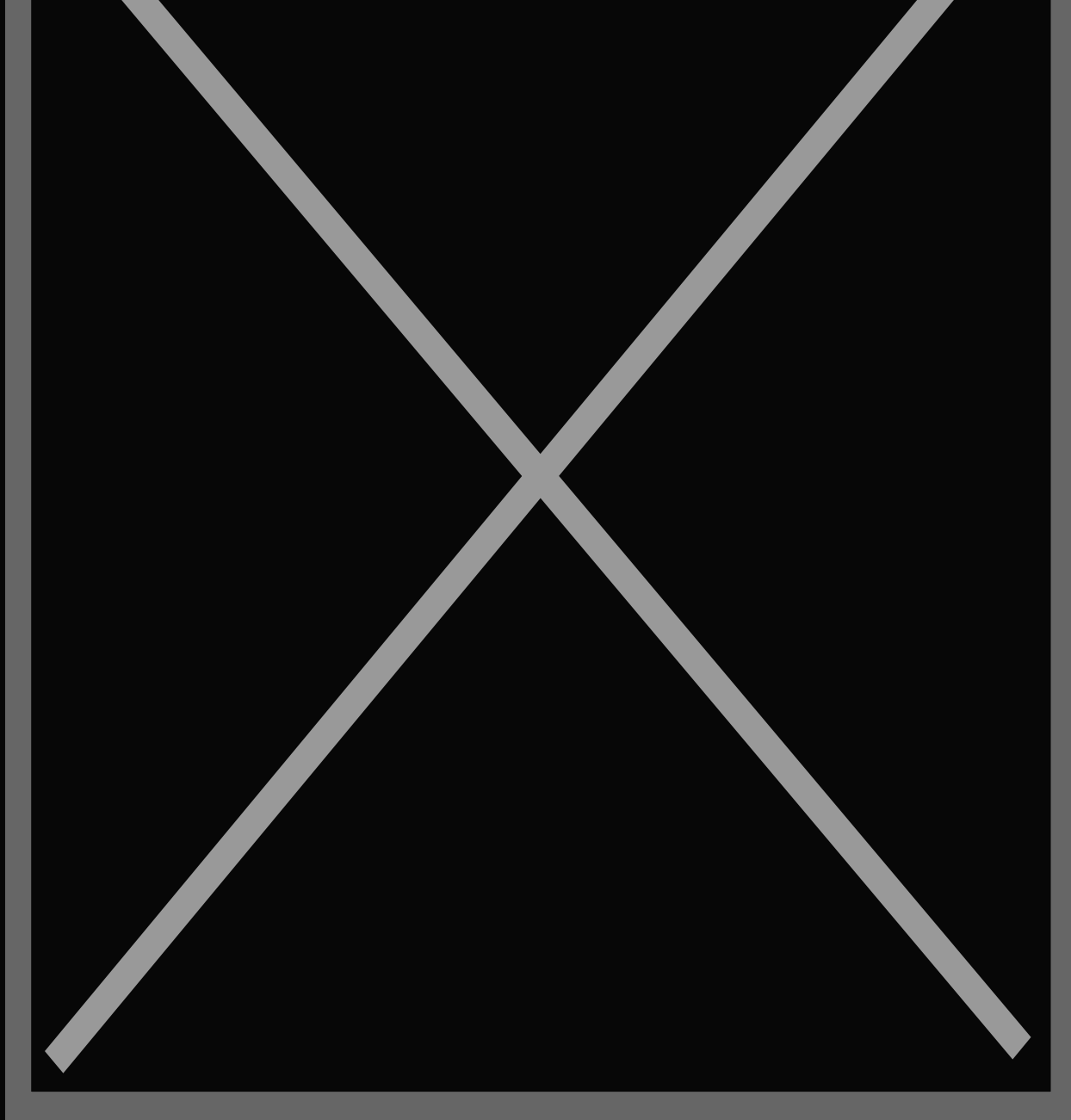


Drink Tris, tre cocktail con l'assenzio

assenzio-tris-c342d9bf

Drink Week è l'appuntamento di *Mixer Planet* dedicato alle rivisitazioni di grandi classici della mixology. Ogni domenica in Drink Tris vi riproponiamo tutte insieme le tre ricette selezionate durante la settimana. Una selezione che parte da Instagram e che si basa non solo sull'estetica (se il cocktail è bello è... più buono), ma anche sulla facile replicabilità.

Questa settimana Drink Tris vi propone tre ricette di **cocktail con l'assenzio**.



La

ricetta del Summer Rain di [Matthias Soberon](#)

Tecnica:

Shake and strain

Bicchiere:

Coppetta o Nick & Nora

Ingredienti:

45 ml Savanna 5yo Rum

22,5 ml Tio Pepe Fino Sherry

15 ml succo di lime

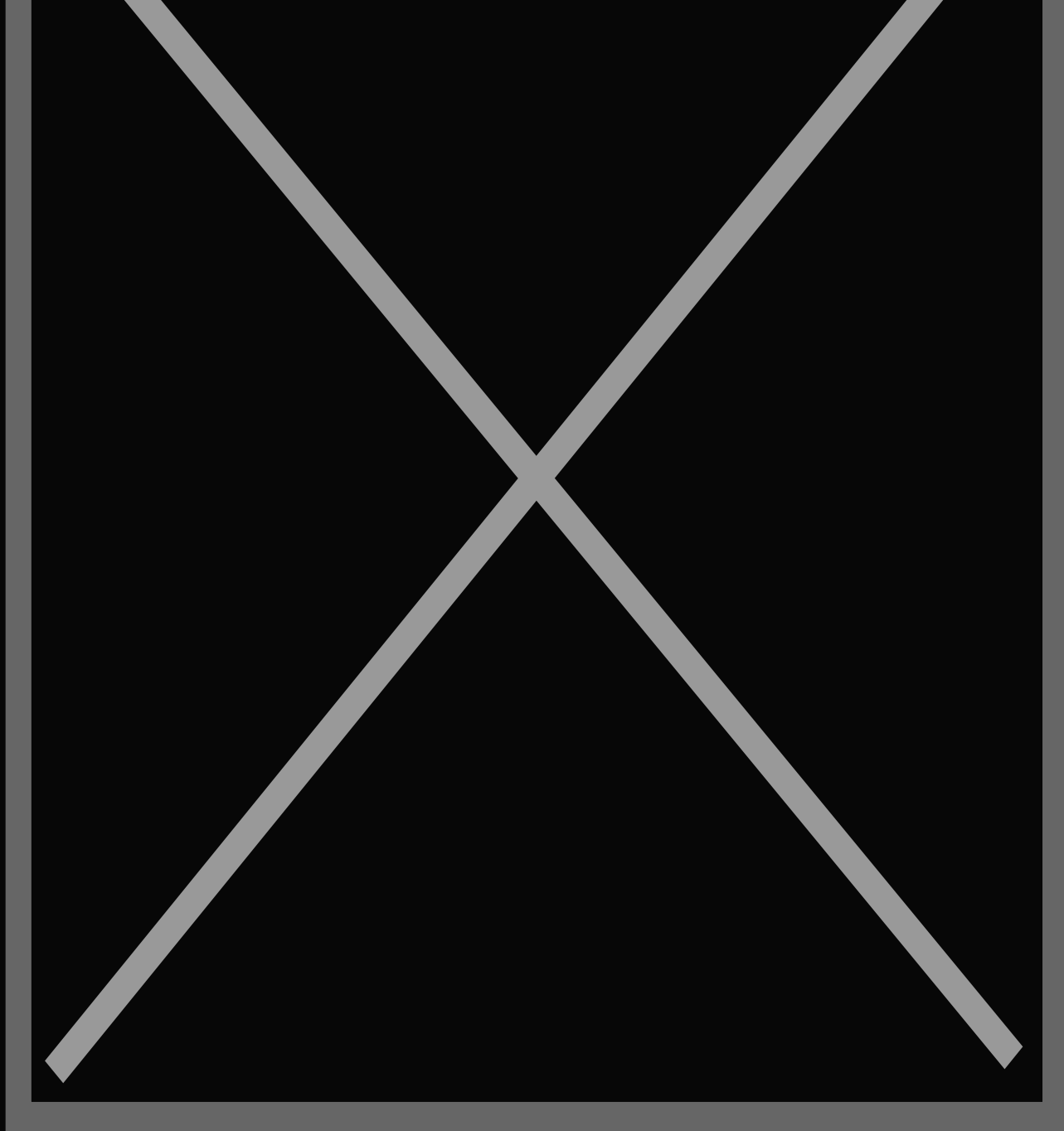
15-20 ml sciroppo di zucchero

1 dash Orange Bitters

1 dash assenzio

Garnish:

Peel di arancia



La

ricetta del Corpse Reviver 2 presentata da [Allison Strydom](#)

Tecnica:

Shake and Strain

Bicchiere:

Coppa Cocktail

Ingredienti:

30 ml gin

30 ml Cointreau

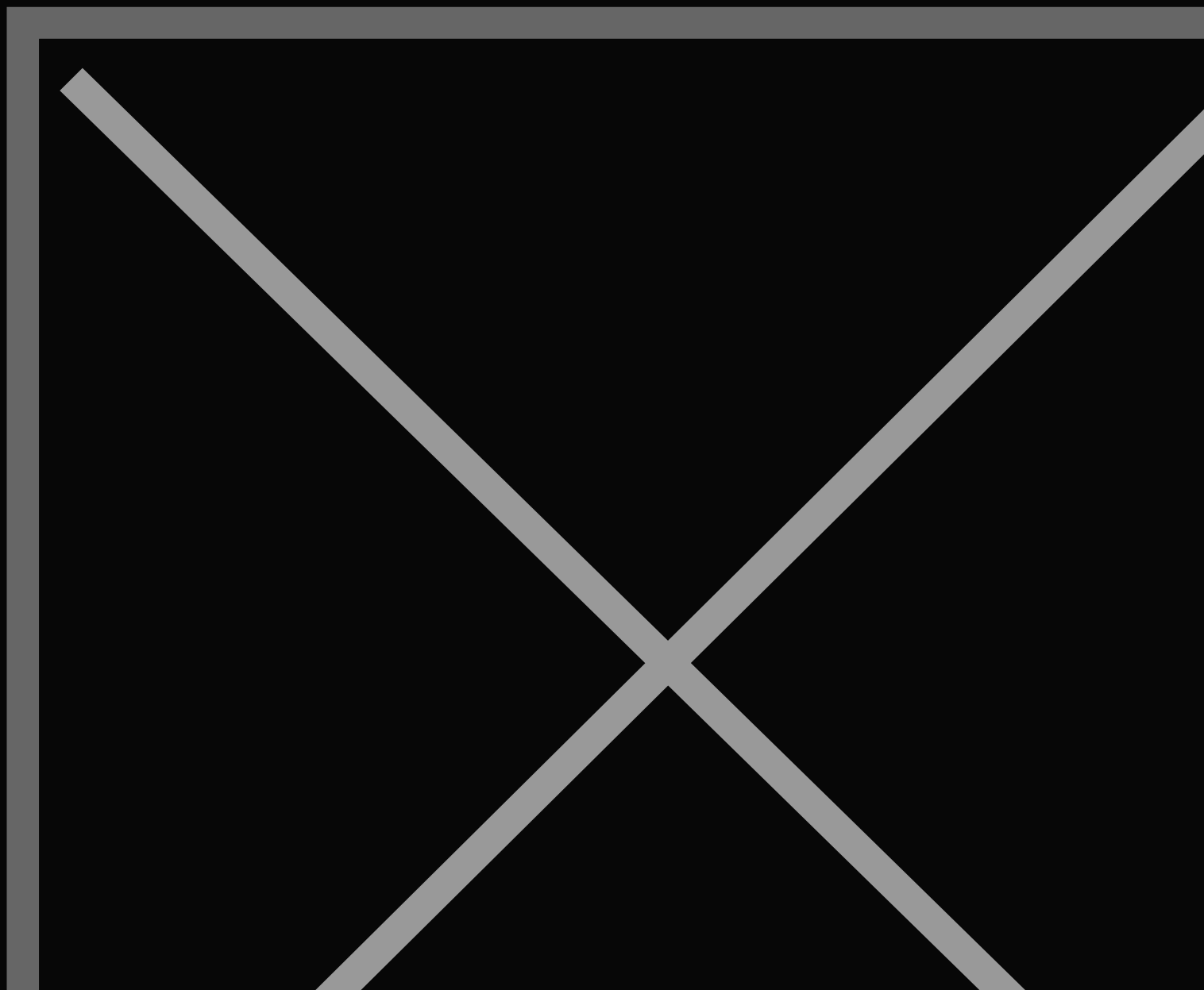
30 ml Lillet Blanc

30 ml succo di limone fresco

1 dash assenzio

Garnish:

Zest di arancia



La ricetta dell'Absinthe Mule di [Ed](#)

Tecnica:

Build

Bicchiere:

Mug di rame

Ingredienti:

45 ml assenzio Beetle

25 ml succo di ananas

15 ml succo di limone

1 barspoon sciroppo di zucchero

2 dash Angostura bitters

Top di ginger ale

Garnish:

Foglie di ananas

[Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week, twist on...](#)