

Drink Tris, il fascino del dark: tre cocktail neri

tris-neri-d183b2c4

[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 cocktail di colore nero, eleganti e sorprendenti.

Bloody Mary La ricetta dello Spooky Cocktail di [Amy Traynor](#)

Tecnica:

Build

Bicchiere:

Highball

Ingredienti:

4 ml mezcal El Silencio

150 ml succo di pomodoro

15 ml succo di lime

3 dash salsa piccante

2 dash salsa Worcestershire

1 bar spoon nero di seppia

Un pizzico di pepe nero

Garnish:

Calamari alla griglia e patate viola al forno

Preparazione:

Miscelare tutti gli ingredienti con ghiaccio fino a quando non saranno raffreddati e versare in un bicchiere alto bordato di sale marino affumicato. Coprire con altro ghiaccio, se necessario. Guarnire con calamari grigliati alla griglia e patate viola al forno.

La ricetta del Morgarita di

Tecnica:

Shake and Strain

Bicchiere:

Tumbler basso

Ingredienti:

45 ml tequila (in questo caso Tequila Tromba)

15 ml mezcal

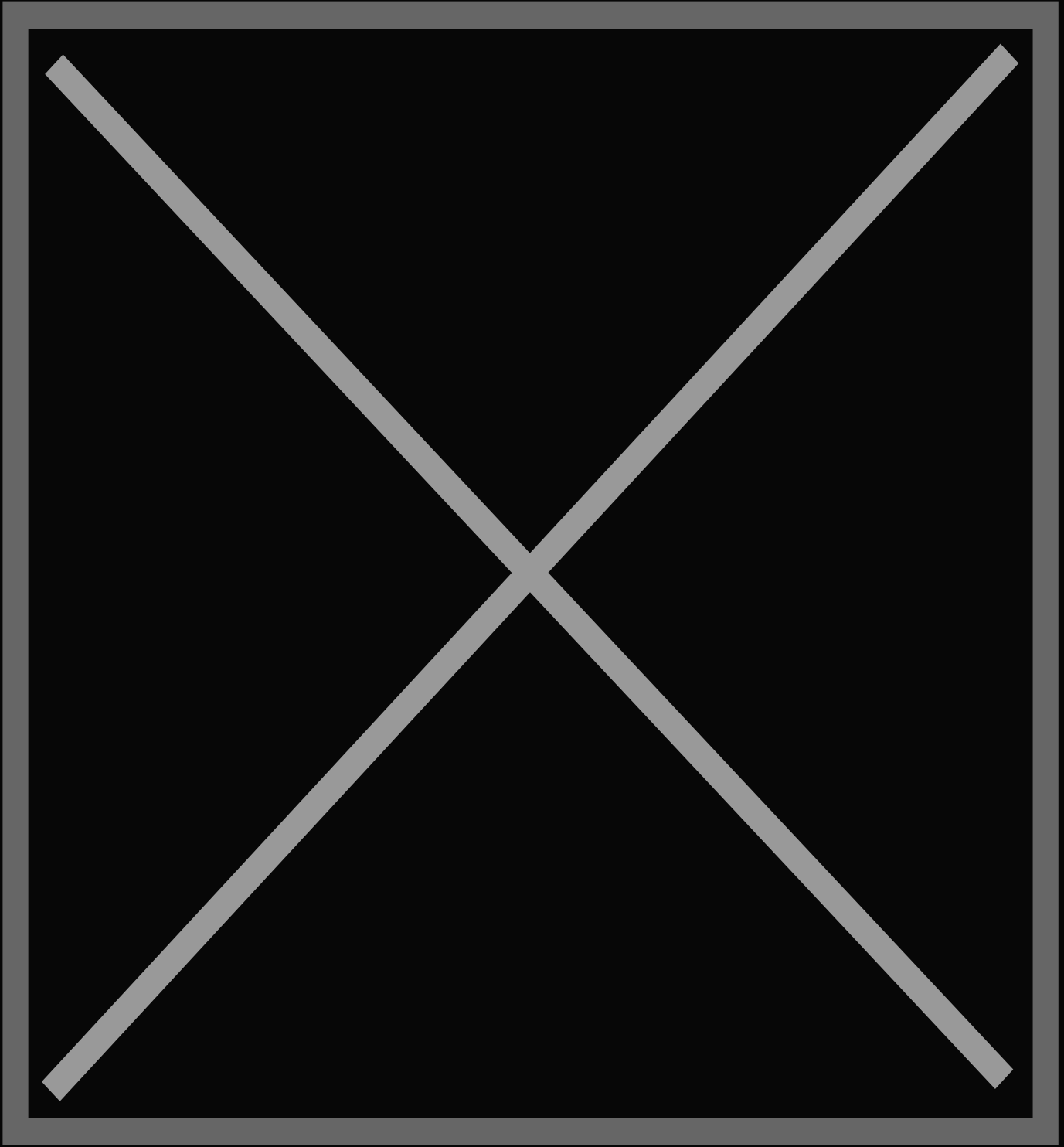
30 ml succo di lime

15 ml nettare di agave

1 bar spoon sciroppo al carbone attivo

Garnish:

Tajin e fettina lime disidratato



La ricetta dello Space Oddity di [Katie Stryjewski](#)

Tecnica:

Stir and Strain

Bicchiere:

Cuppetta

Ingredienti:

15 ml Old Major Tom Gin

15 ml Kina L'Aero D'Or Tempus Fugit

7,5 ml Creme de Cacao Tempus Fugit

1 dash orange bitters

1/8 tea spoon (scarso) carbone attivo

mezcal q.b.

Garnish:

Granella di stelle d'argento

Preparazione:

Sciogliere una coppetta con mezcal e porvi all'interno una sfera di ghiaccio trasparente. Mettere il carbone attivo in un mixing glass e poi aggiungere gli altri ingredienti. Mescolare con ghiaccio e filtrare nella coppetta preparata. Guarnire con i granelli di stelle.

[Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week](#)