Twist on classic, dal Daiquiri l'Apotequil del Funi 1898. VIDEO RICETTA

apotequil-1-3bf25425

Nato a Cuba fra la fine dell'ottocento e l'inizio del 900, il **Daiquiri** è fra i più classici cocktail a base di rum e si prepara con 6 cl di rum bianco, 1,5 cl di succo di lime fresco e 2 bar spoon di zucchero semolato (clicca qui per la storia e la ricetta).

Naturalmente questo drink si presta a tantissime varianti e interpretazioni. Qui vi proponiamo l' **Apotequil** del **Funi 1898** di Montecatini Terme (PT), con mezcal e tabasco. Per i palati più forti...

Clicca qui per vedere la video ricetta

DaiquiriLa ricetta dell'Apotequildel Funi 1898

Tecnica:
Shake and Strain

Bicchiere:
Coppetta vintage

Ingredienti:
30 ml rum chiaro cubano
30 ml mezcal
30 ml succo di lime fresco
20 ml sciroppo di guava
4 gocce di tabasco

Garnish
Twist di lime

Leggi anche:

Ricetta cocktail: l'Apostolo's Monday di Lucio Serafino. VIDEO

Drink Tris, twist on... tre nuove rivisitazioni del Daiquiri

Ricetta cocktail: Illegal, il twist del Daiquiri di Samuele Ambrosi

Rum, Pinto (ShowRUM): sempre più varietà sul mercato. E nella mixology