

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

