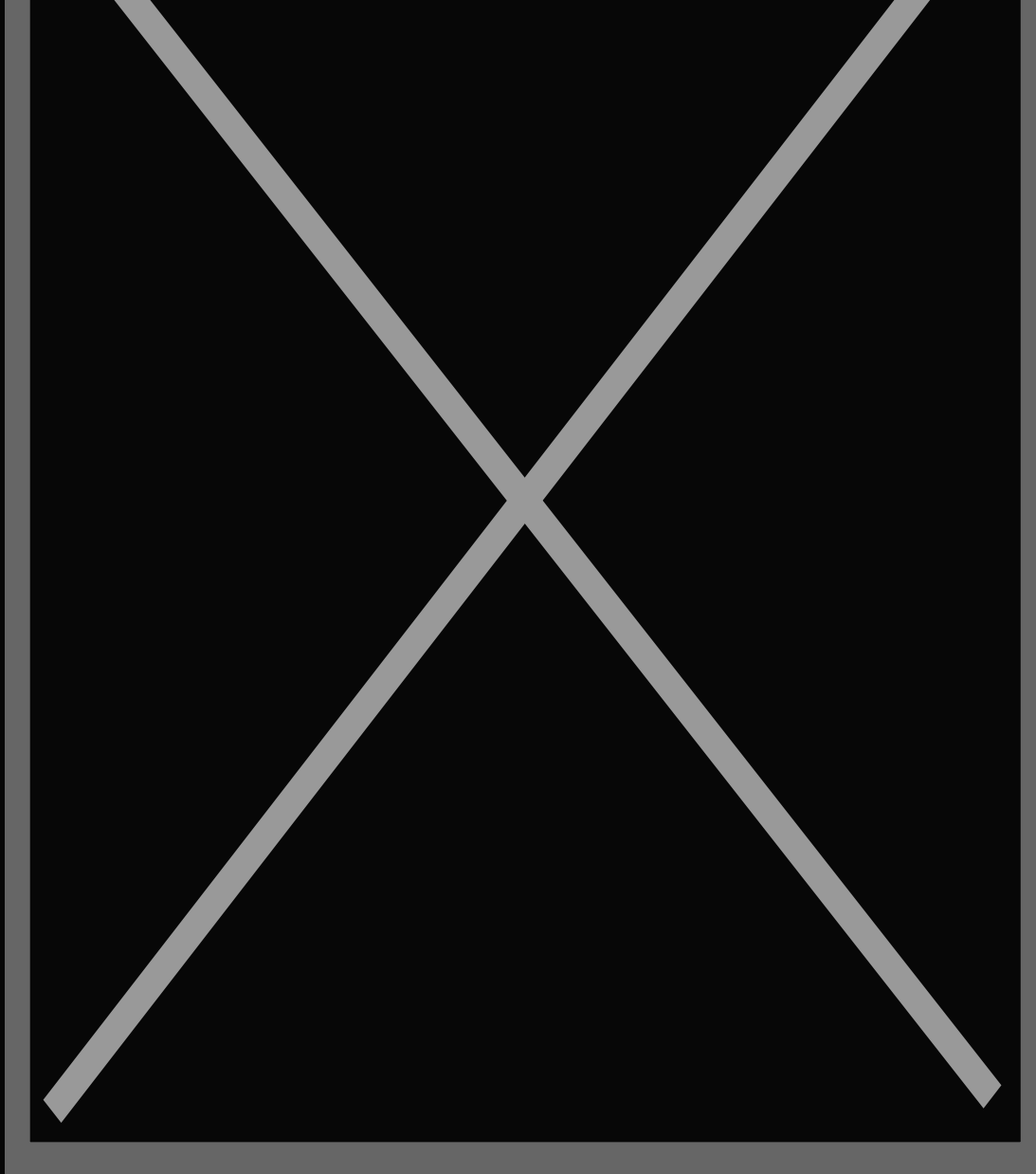


Drink Week, twist on Jungle Bird: la variante di reallyicetomeetyou

jungle-bird-twist-a-b3a31d5a

Creato nel 1989 al bar dell'Hotel Hilton di Kuala Lumpur, il **Jungle Bird** è un cocktail a base di rum giamaicano, Campari, ananas, sciroppo di zucchero e lime. Ma naturalmente non mancano le varianti realizzate dai bartender di tutto il mondo: qui ecco il twist del Jungle Bird proposto su Instagram da [reallyicetomeetyou](#).



La ricetta del

Jungle Bird proposta da reallyicetomeetyou

Tecnica:

Shake and Strain

Bicchieri:

Tumbler basso

Ingredienti:

30 ml rum Smith & Cross

150 ml rum all'ananas

22,5 ml ape

75 oz Pineapple juice

??,5 oz Lime juice

??,25 oz Maple Syrup

Preparazione:

Shakerare gli ingredienti con ghiaccio per 10 seconde guarnire con lime e Luxardo

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