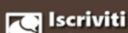




Guarda le ricette subito la tua candidatura



di Riva Pianeta Mixology



Visita





# Sherry e notte fruttate per esaltare whiskey e amari





Anche all'ultimo nostro sondaggio del 2016 avete risposto in tanti. Grazie! Ecco le due ricette selezionate. Utilizzando un whiskey morbido come l'Hudson Baby Bourbon, Gian Nicola Libardi del Tatikakeya di Levico Terme ha realizzato un drink che sapientemente combina la secchezza dello sherry con le note dolci del cioccolato e del mais espresse del distillato. Francesco Gattabria del Pastis di Bologna ha invece puntato a esaltare le note erbacee di Amaro Nonino Quintessentia unendole a quelle fruttate di lime, arancia, ciliegia marasca.



## Essenziale

#### di Francesco Gattabria - Pastis, Bologna

#### Ingredienti

4,5 cl Amaro Nonino Quintessentia 1,5 cl succo fresco lime 2 cl succo fresco arancia 1 cl maraschino 6 cl ginger beer top spuma falernum

### Preparazione

Versare gli ingredienti (meno ginger beer) nello shaker, agitare e versare in tumbler alto, aggiungere ginger beer e mescolare delicatamente, completare con la spuma al falernum (preparata in un sifone da panna), decorare con fetta lime disidratato, chiodi di garofano e foglie di menta.