



CUCINA A SUD
Settimanale

14 maggio 2021

“Utilizziamo Tequila e crusta per riprendere il Margarita, ma abbiamo voluto aggiungere altri ingredienti tipici messicani, dallo sciroppo di agave al Mezcal. Tutti ingredienti che derivano dall'agave, insomma: il Tequila che si ottiene grazie alla fermentazione e alla distillazione della agave blu e il Mezcal che si ottiene dalla fermentazione e distillazione dell'agave” spiega il bartender

di Manuel Della Corte
Barman del Ristorante
Innovative - 'a Figlia d'ò Maremaro
Napoli

Ingredienti

- Crusta di sale bourbon
- 1 oncia di Tequila
- 3/4 mezcil di infuso al limone
- 1/4 di Orange curacao
- 1/4 di sciroppo d'agave
- 1/4 di sciroppo di canna da zucchero
- 1/2 succo di pompelmo rosa

“Utilizziamo Tequila e crusta per riprendere il Margarita, ma abbiamo voluto aggiungere altri ingredienti tipici messicani, dallo sciroppo di agave al Mezcal. Tutti ingredienti che derivano dall'agave, insomma: il Tequila che si ottiene grazie alla fermentazione e alla distillazione della agave blu e il Mezcal che si ottiene dalla fermentazione e distillazione dell'agave” spiega il bartender

di Manuel Della Corte
Barman del Ristorante
Innovative - 'a Figlia d'ò Maremaro
Napoli

Ingredienti

- Crusta di sale bourbon
- 1 oncia di Tequila
- 3/4 mezcil di infuso al limone
- 1/4 di Orange curacao
- 1/4 di sciroppo d'agave
- 1/4 di sciroppo di canna da zucchero
- 1/2 succo di pompelmo rosa

rassegna stampa a cura di

dipunto•studio
uffici stampa | pr | eventi