la Rassegna.it
Fondata nel 1906

9 Luglio 2019

Mocktail: arrivano da New York e fanno tendenza

Senza alcool ma molto buoni

Con il termine “mocktail” si indica una bevanda miscelata senza l’aggiunta di alcool. Il nome deriva dall’unione delle parole inglesi “mock”, che significa “imitare”, e cocktail. Questi drink imitano nei colori e negli ingredienti i cocktail più famosi ma senza la presenza della componente alcolica. Rum, gin e vodka lasciano il posto a centrifugati di frutta, succhi naturali, infusi di erbe aromatiche. Abbiamo chiesto a Nicola Mor, barman professionista e docente dell’Accademia del Gusto di Ascom Formazione, di indicarci quattro ricette per preparare a casa aperitivi alcool free per ogni occasione.

Refreshing Clementine

Ingredienti:
6 cl succo di clementine spremute
8 cl succo di ananas fresco
1,5 cl succo di lime
1 passion fruit (svuotare l’interno del frutto)
2 cl sciroppo di zucchero liquido

Preparazione:
Unire tutti gli ingredienti nello shaker con ghiaccio, agitare per circa 8 secondi e versare direttamente nel bicchiere. Guarnire con spicchi di clementina, cannuccia di carta e foglie di timo.

(foto in copertina)

Virgin Lychee Cosmopolitan

Ingredienti:

1,5 cl sciroppo di granatina

8 cl succo di lychee

4 cl succo di arancia

1 cl succo di lime

Preparazione:

Unire tutti gli ingredienti nello shaker con ghiaccio, agitare e filtrare in un’ampia coppa da cocktail. Guarnire con una scorza di arancia sul bordo del bicchiere.

Iced Matcha Latte

Ingredienti:

1 cucchiaio di tè verde matcha in polvere

2,5 cl sciroppo di orzata

3 cl acqua calda

4 cl panna liquida

8 cl latte di cocco

Preparazione:

Sciogliere in una tazza il tè con l’acqua calda, unire lo sciroppo di orzata, la panna liquida e versarli nel bicchiere con ghiaccio. Successivamente versare il latte di cocco e mescolare.

Pomegranate Fizz

Ingredienti:

2 cl sciroppo ai fiori di sambuco

1 bottiglietta di soda (o tonica) da 20 cl

1 cl succo di lime

2 fette di arancia

chicchi di melograno

rosmarino

Preparazione:

Direttamente del bicchiere versare lo sciroppo con il succo di lime e il melograno. Aggiungere ghiaccio, soda, le fette di arancia e mescolare delicatamente. Guarnire con il rosmarino.

La Rassegna

https://www.larassegna.it/mocktail-arrivano-da-new-york-e-fanno-tendenza/