

Drink&Club

LA RICETTA PER TUTTI

I “Venti Tropicali” spiegati da Dario

Dario Paolucci, bar manager del Wisdomless Club di Roma, ci spiega come fare a casa il suo signature drink Venti Tropicali.

Ingredienti: mezza zolletta di zucchero bianco, un cucchiaino di Amaro Venti, un goccio di soda, una tazzina di Rum Don Papa.

Preparazione: appoggiare su un colino mezza zolletta di zucchero, versarvi sopra un cucchiaino di Amaro Venti e capovolgere il colino in un barattolo di vetro. Aggiungere poi un goccio di soda e schiacciare lo zucchero. Versare quindi una tazzina di Rum Don Papa, inserire il ghiaccio e miscelare per diluire e raffreddare.

La curiosità: il Rum Don Papa viene dall'isola di Negros, nota per produrre la migliore canna da zucchero delle Filippine. (N.Cav.)



VIDEO RICETTA

Dario Paolucci, bar manager del Wisdomless Club di Roma. Videoricetta su Leggo.it