

Cocktail Madagascar

Dosi

5 licis

1 cucchiaino di zucchero di canna

4cl di Rum scuro

1cl di Galliano

Attrezzature

Bicchiere tipo old fashioned

cucchiaino tipo muddler

Preparazione

1. Sgusciare e tagliuzzare i licis
2. Versare i pezzetti di licis nel bicchiere, aggiungere lo zucchero e pestare il tutto.
3. Riempire il bicchiere con del ghiaccio a scaglie, quindi versare il Rum e il Galliano
4. Mescolare, aggiungere un paio di cannuce e servire

Consigli e curiosità

a) E' un cocktail dissetante anche se piuttosto alcolico. Il licis è particolarmente profumato e dolce e ciò contrasta il sapore del Rum. Il Galliano fornisce un tocco di aromaticità di sottofondo.

b) E' consigliabile per un dopo cena, durante una conversazione o mentre si legge un buon libro.

Cocktail preparato e verificato da Franco Tacconelli