

Margarita Frozen alla fragola

Dosi

3,5 cl di Tequila

2 cl di Cointreau (Triple sec)

1,5 cl di succo fresco di lime

60 g di fragole

sciroppo di fragola (opzionale)

Attrezzature

Bicchiere da Margarita o da Frozen

Frullatore/Blender

Preparazione

1. Lavare e tagliare le fragole dopo aver tolto il picciolo
2. Mettere il ghiaccio tritato e tutti gli ingredienti nel frullatore/blender e frullare tutto alla massima velocità in modo da rendere schiumoso il composto.
3. Versare nel bicchiere scelto e guarnire con una fragola fresca, compresa del suo picciolo

Consigli e curiosità

a) E' un cocktail particolarmente gradevole se prodotto con fragole di qualità; dolci e coltivate con sistemi di agricoltura biologica o biodinamica.

b) Sorseggiato durante il tempo libero, durante una conversazione o leggendo un buon libro, rinfresca e tonifica il corpo e l'anima.

Cocktail preparato e verificato da Franco Tacconelli