

Cocktail Japanese Ice Tea

Preparazione del Japanese Ice Tea

1. Prendere un glass juice (highball) lo riempiamo di ghiaccio
2. Intanto versare i prodotti nello shaker e miscelarli assieme
3. Versare nel bicchiere pieno di ghiaccio e colmare con la lemonsoda
4. Aggiungere un paio di cannuce ed il cocktail è pronto

Consigli & curiosità sul Japanese Ice Tea

Il Japanese ice tea è una variante del cocktail Long Island. Ha un gradevole sapore di melone a causa dell'utilizzo del Midori, un liquore al melone verde originario del Giappone. Deve in suo nome proprio a seguito dell'utilizzo di questo liquore.

E' un cocktail abbastanza alcolico e viene spesso preparato nelle discoteche e nei locali alla moda.