

Valle di Muggio Green - Drink



Dieser Cocktail wurde von den Mixologen der Bar am Wasser in Zürich für Ticino Turismo kreiert.

ZUTATEN

- 5 cl Limoncello del Ticino
- 2 cl Zitronensaft
- 1 cl Kaffirlimette-Cordial
- 2 Blätter Kaffirlimette
- Aufgeschichtete Sahne

ZUBEREITUNG

Limoncello, Zitronensaft und Cordial in einen Shaker geben und ein Limettenblatt hinzufügen. Alles schütteln und das gesiebte Getränk in ein Glas Ihrer Wahl gießen. Mit Hilfe eines Barlöffels die aufgeschossene Sahne dazugeben.

Mit einem Limettenblatt garnieren - dadurch erinnert der Drink noch mehr an das grüne Muggiotal.