



LE RICETTE

Elmo



INGREDIENTI

30ml liquore al pompelmo rosa

1/2 cucchiaino di albumina in polvere

Top La Casa dei Fiori Valdobbiadene DOCG Extra Dry

2 spruzzate di estratto alcolico al pepe di timut

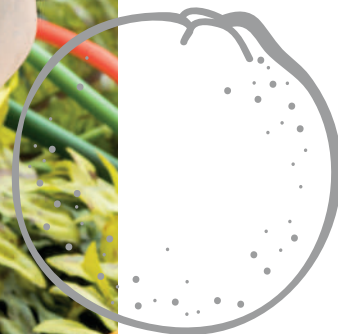
BICCHIERE

Coppa vintage o Doppia coppa Martini

GARNISH

Fiori edibili

PROCEDIMENTO



Raffreddare il bicchiere con il ghiaccio. Versare il liquore e l'albumina nello shaker e shakerare energicamente senza ghiaccio (o utilizzare un montalatte), successivamente riempire di ghiaccio e shakerare. Filtrare con un colino il contenuto nel bicchiere e colmare con La Casa dei Fiori Valdobbiadene DOCG Extra Dry. Concludere con 2 nebulizzate di estratto alcolico.