

La Lupa spiegata da Adriana



Adriana Firicano, Lady Amarena Italia 2019, ci insegna come preparare la Lupa, rivisitazione del mitico Mint Julep, drink con cui ha vinto l'ultima edizione del concorso [Fabbri](#) dedicato alle barmaid.



Ingredienti: 1 tazzina da caffè di Bulleit Bourbon 10 anni, 6-8 foglie di menta, un quarto di tazzina da caffè di succo di lime, un quarto di tazzina da caffè di Sciroppo Amarena [Fabbri](#).

Preparazione: direttamente in un julep cup (bicchiere alto di acciaio inox o argento) o in una tazza da tè pestare delicatamente la menta e il succo di lime. Aggiungere il ghiaccio a cubi, completare con il Bourbon e lo sciroppo di amarena. Decorare con foglie di menta e 3 amarene [Fabbri](#).

La curiosità: il nome del drink è un riferimento all'omonima novella del Verga. (N.Cav.)

Giovedì 7 Novembre 2019, 05:01

© RIPRODUZIONE RISERVATA

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE..

RIMANI CONNESSO CON LEGGO



Facebook



Twitter

ROMA

SFOGLIA IL GIORNALE

MILANO

SFOGLIA IL GIORNALE

GUIDA ALLO SHOPPING



Black Friday, su Amazon è già boom di offerte: tutto quello che c'è da sapere

ROMA OMNIA VATICAN CARD

Visita i Musei Vaticani, la Cappella Sistina e San Pietro senza stress. Salta la fila e risparmi

Prenota adesso la tua visita a Roma

