

Gin Orange alla curcuma

Il **Gin Orange** altro non è che una valida alternativa al classico Gin Lemon dove, al limone, viene sostituito l'arancio. In questo cocktail, oltre ad usare il succo di arancia fresca ho aggiunto anche l'aranciata rossa per dare un po' di brio e un tocco di curcuma.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Dosi per: 1 Gin Orange

Ingredienti per Gin Orange

Curcuma in polvere q.b.

Ghiaccio q.b.

1 parte di Gin

2 parti di aranciata rossa Lurisia

1 parte di succo di arancia fresca

Preparazione

1. Per preparare il **Gin Orange** bagnamo il bordo di un tumbler basso con acqua, cospargiamolo poi di curcuma.
2. Riempiamo con ghiaccio e aggiungiamo 1 parte di Gin, 2 parti di aranciata rossa Lurisia e 1 parte di succo di arancia fresca.
3. Decoriamo con buccia di arancia e menta fresca.

Conservazione: Il **Gin Orange** va preparato e consumato nel giro

di pochi minuti in quanto contiene succo di arancia fresco.

Consigli per gli acquisti: [Lurisia](#)





