

## Black Mamba (cocktail)



**Bevanda**

Tipo di  
cocktail



**30 Minuti**

Preparazione

60 Minuti



**Facile**

Difficoltà



### Ingredienti per 6 persone

1 Melone  
Succo d'arancia  
Rum  
Peperoncino in polvere o tabasco  
Sciroppo d'acero o miele  
Pepe  
Spumante  
Olio di semi di zucca stiriano IGP  
Lemongrass (decorazione)

### Preparazione

Tagliare a cubetti il melone e lasciarne da parte qualche pezzetto per la decorazione. Mettere i cubetti nella caraffa del frullatore e marinare il tutto con un buon goccio di rum, di succo d'arancia e di sciroppo d'acero. Lasciar riposare in congelatore per un'ora.

Nel frattempo infilare i cubetti di melone in uno spiedino di lemongrass. Versarci sopra l'olio di semi di zucca stiriano IGP, pepare e lasciar marinare. Frullare il composto precedentemente preparato, aggiungervi del peperoncino in polvere e dello spumante. Servire in un calice. Aggiungere infine un cucchiaino di olio di semi zucca stiriano IGP sulla superficie del cocktail e decorare con lo spiedino di melone.

Consiglio dello chef: da bere con la cannuccia. Le ultime gocce di olio di semi di zucca stiriano IGP che si raccolgono sul fondo del calice danno a questo drink il nome di Black Mamba.

**Ricetta di Peter Tichatschek / Foto: Pixelmaker.at**