

BEVANDE

Caipiroska

LUOGO: [Sud America / Brasile](#)

DOSI PER: [1 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La **Caipiroska** è un [drink](#) rinfrescante, delizioso e molto apprezzato, soprattutto durante le calde serate estive. Questa ricetta è una variante della famosa [Caipirinha](#) brasiliana, ma con un tocco di eleganza e modernità. La **Caipiroska** è un [cocktail](#) che ha guadagnato una popolarità sempre crescente negli ultimi anni, diventando popolare tra coloro che desiderano **gustare un drink alcolico, Fresco, e ricco di sapore.**

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per realizzare in casa e condividere con i tuoi amici un buon bicchiere di **caipiroska**.

Se aspiri a **diventare un provetto barman**, ti

consiglio di provare queste ricette:

[Americano](#)

[Margarita](#)

[Bloody Mary](#)

[Tequila sunrise](#)

[Gin Tonic](#)

INGREDIENTI

LIME 1

ZUCCHERO DI CANNA BIANCO 4

cucchiaini da tè

VODKA 60 ml

GHIACCIO

PREPARAZIONE

- 1 Lava il lime, elimina le estremità, ricavane 4 spicchi, taglia via anche la parte bianca al centro del frutto. Metti gli spicchi in un bicchiere tipo old fashioned e versa 4 cucchiaini di zucchero di canna bianco.





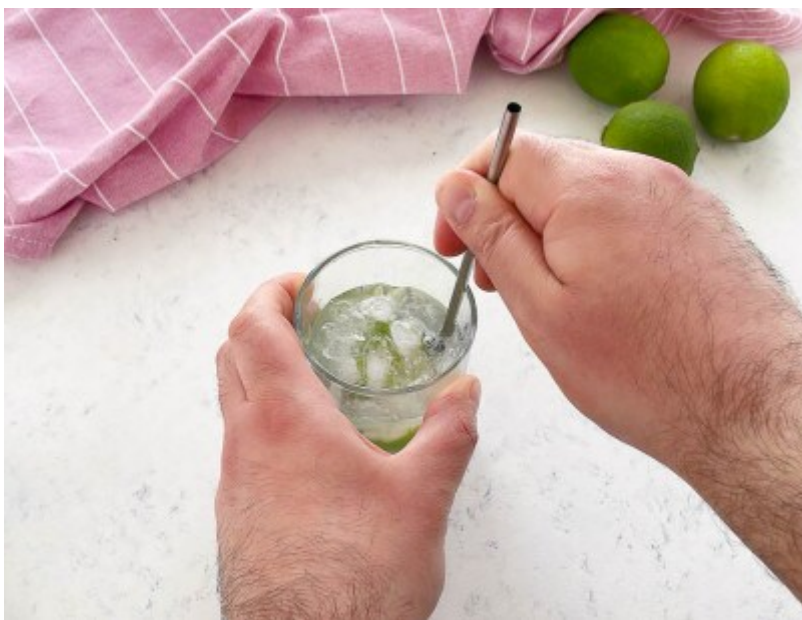
- 2 Pesta tutto delicatamente direttamente nel bicchiere, in questo modo estrarrai sia il succo che gli oli essenziali presenti nella buccia del lime, infine, riempi il bicchiere con ghiaccio tritato.





3 Aggiungi la vodka, mescola con movimenti veloci dall'alto verso il basso per sciogliere lo zucchero e amalgamare tutti gli ingredienti.





- 4 Aggiungi altro ghiaccio tritato, in questo modo creerai una cupola termica che farà in modo che il ghiaccio si scioglia più lentamente. Inserisci le cannuce e servi subito.



