ANTIPASTI E SNACK

Cuba Libre

DOSI PER: 1 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COSTO: basso

La storia della maggior parte dei cocktail più antichi non è mai mai ben delineata e il Cuba Libre non fa eccezione. Sicuramente il cocktail è legato a doppio filo all'indipendenza dell'isola caraibica dalla Spagna, per mano degli Stati Uniti, durante la seconda guerra ispano-americana, e non per caso lo slogan più utilizzato dalla popolazione cubana era "Cuba Libre!", che significa: Cuba libera.

Alcune fonti affermano che il primo Cuba Libre fu servito al Capitano Russell in un bar dell'Avana. Altre fonti affermano che fu inventato per festeggiare la libertà mescolando un prodotto cubano, il rum, con uno americano, la Coca Cola.

Il Cuba Libre è, ancora oggi, uno dei cocktail più famosi e apprezzati, inoltre ha il vantaggio di essere

costituito da pochi ingredienti, solo 3, ed è facilissimo da realizzare, infatti la tecnica che viene utilizzata per prepararlo si chiama Build, che significa “costruire” il drink direttamente nel bicchiere.

Se amate cimentarvi nella preparazione casalinga di cocktail provate anche il nostrano Spritz!

Scoprite delle ricette cubane per una serata a tema:

Arroz con pollo
Riso ai fagioli neri Moros y cristianos
Pollo alla creola

Ingredienti per 1 cocktail

RUM BIANCO 50 ml

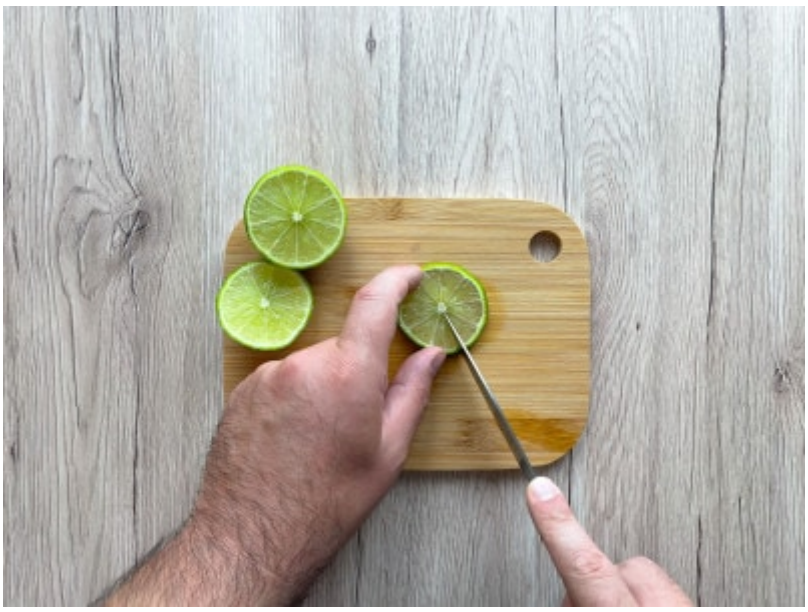
COCA -COLA 120 ml

SUCCO DI LIME 10 ml

LIME (per guarnire) - 1

Preparazione

1 Tagliate a metà un lime, ricavate una fetta e incidete lungo uno spicchio, servirà per guarnire il cocktail.



2 Ricavate dal resto del lime 10 ml di succo e tenete da parte. Riempite un bicchiere alto, tipo highball, di ghiaccio.

3 Versate il succo fresco di lime e il rum bianco.

4 Aggiungete anche la Coca cola quindi mescolate gentilmente con uno stirrer o con un cucchiaino dal manico lungo.

5 Posizionate la fetta di lime sul bordo del bicchiere per guarnire.

Conservazione

Il Cuba Libre, una volta preparato, va consumato immediatamente.

Consiglio

La quantità di rum bianco e Coca cola dipendono dal gusto personale ma consiglio di rimanere attorno alle quantità sopra elencate per non stravolgere l'equilibrio del cocktail. Solitamente il Cuba Libre viene servito in un bicchiere del tipo highball, ma non è strano vederlo in un tumbler alto.