

BEVANDE

Grog: la bevanda calda dei pirati per le fredde serate invernali

LUOGO: **Europa / Regno Unito**

DOSI PER: **1 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

RUM SCURO 40 ml

ACQUA 160 ml

SUCCO DI LIMONE circa di mezzo limone -

LIMONE 1 spicchio

ZUCCHERO DI CANNA 1 cucchiaino da
tavola

CHIODI DI GAROFANO 2

CANNELLA 1 stecca

Riscalda le tue serate invernali con il **grog**: una bevanda calda e avvolgente a base di **rum, spezie e limone**, ideale per le feste natalizie. Segui la nostra ricetta passo passo e trasforma la tua cucina in un autentico angolo caraibico.

COME FARE IL GROG:

1 Versa l'acqua in un pentolino e porta ad ebollizione. Intanto, a parte, spremi mezzo limone.



2 In un bicchiere resistente alle alte temperature, o in una tazza, metti un cucchiaino di zucchero di canna e aggiungi il succo di limone.



- 3 Unisci quindi il rum scuro e la stecca di cannella. Aggiungi infine i chiodi di garofano e versa l'acqua bollente nel bicchiere.





- 4 Tuffa nel liquido uno spicchio di limone e mescola fino a che lo zucchero di canna non si sarà sciolto completamente. Lascia in infusione per qualche minuto (2-3 minuti) prima di consumare.





GROG AL RUM: IL COCKTAIL CALDO CHE SCALDA IL CUORE

Il **grog** è una bevanda calda a base di rum, acqua e spezie, nata nel XVIII secolo a bordo delle navi britanniche per conservare al meglio il rum e prevenire lo scorbuto. Oggi, questo drink è simbolo di calore e convivialità, perfetto per le fredde serate invernali e le festività natalizie. Con pochi ingredienti e semplici passaggi, puoi preparare il grog direttamente a casa tua e assaporare il gusto della tradizione marinara.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE:

Usa un bicchiere resistente al calore per evitare rotture dovute all'acqua bollente.
Puoi personalizzare la ricetta sostituendo il rum con succo di mela caldo per una versione analcolica.
Non buttare il limone dopo l'uso: puoi grattugiare la scorza per aromatizzare altri dolci o bevande.

CONSERVAZIONE:

Il **grog** va consumato subito per apprezzarne al meglio il calore e l'aroma. Tuttavia, puoi preparare una base di acqua, zucchero e spezie in anticipo, da riscaldare e completare con rum e limone al momento.

POTRESTI CUCINARE ANCHE:

Espresso Martini: un cocktail al caffè energizzante e sofisticato.

Caffè Shakerato: una bevanda fresca e cremosa, perfetta per ogni occasione.

Margarita: un classico cocktail a base di tequila per un tocco esotico.

Bloody Mary: il drink al pomodoro ideale per un brunch ricercato.

Vin Brulé: una bevanda calda e speziata perfetta per le serate invernali.