

BEVANDE

# Hot buttered rum

---

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 5 min    COSTO:

molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



L'**Hot Buttered Rum** è una bevanda calda, speziata e avvolgente, la risposta americana al nostro Vin Brulé. Questa ricetta è una vera coccola per le serate invernali, un **drink cremoso** che stupisce per la sua consistenza vellutata, ottenuta senza usare latte o panna. È la bevanda perfetta da sorseggiare sul divano durante le feste, e si inserisce nella grande famiglia dei drink caldi che scaldano il cuore, come la classica Cioccolata calda (o la sua versione bianca), il tradizionale Eggnog anglosassone, il corroborante Grog dei marinai o il salutare Golden Milk. Il suo segreto è una "pastella" di burro e spezie che, sciogliendosi, crea una bevanda che sa quasi di biscotto liquido.

## INGREDIENTI PER FARE LA PASTELLA SPEZIATA

BURRO morbido, a temperatura ambiente - 60 gr  
ZUCCHERO DI CANNA l'ideale è il brown sugar ma va bene anche quello grezzo classico - 60 gr  
CANNELLA IN POLVERE 1 cucchiaino da tè  
NOCE MOSCATA IN POLVERE ½ cucchiaino da tè  
CHIODI DI GAROFANO MACINATI 1 pizzico  
SALE FINO 1 pizzico

## INGREDIENTI PER LA COMPOSIZIONE DELLA BEVANDA

RUM SCURO 40 ml per tazza - 160 ml  
ACQUA bollente -  
STECCA DI CANNELLA per decorare e miscelare - 4

## FASE 1: LA "PASTELLA" (SPICED BUTTER)

- 1 In una ciotola piccola metti il burro, che deve essere morbidissimo ("a pomata"), lo zucchero di canna, tutte le spezie (cannella, noce moscata, chiodi di garofano) e il pizzico di sale.

- 2 Lavora il tutto energicamente con una forchetta o una spatola fino a ottenere una crema omogenea, scura e profumatissima.

**Nota:** Non devono esserci pezzetti di burro interi, deve essere una pasta unica.

## FASE 2: LA BASE ALCOLICA

- 1 Prendi le tue 4 tazze (assicurati che reggano il calore). Metti sul fondo di ogni tazza 1 cucchiaio abbondante della pastella al burro appena preparata.
- 2 Versa in ogni tazza circa 40 ml di Rum Scuro.
- 3 Mescola brevemente con un cucchiaino per iniziare a sciogliere il burro nell'alcool.

## FASE 3: L'EMULSIONE MAGICA

- 1 Ora il passaggio chiave: versa l'acqua bollente nelle tazze, riempiendole fino al bordo.
- 2 Mescola energicamente! Vedrai che si formerà una leggera schiumetta dorata in superficie e il liquido diventerà opaco e setoso. Questo accade perché l'acqua calda sta emulsionando i grassi del burro.

## FASE 4: SERVIZIO

- 1 Infila una stecca di cannella intera in ogni tazza (fungerà da cucchiaino aromatico) e servi immediatamente finché è bollente.

## IDEE ALTERNATIVE

**Versione senza glutine:** Ottima notizia! Questa ricetta è naturalmente senza glutine.

**Versione senza lattosio:** Sostituisci il burro con una margarina vegetale di ottima qualità, assicurandoti che sia morbida "a pomata" per poterla lavorare con gli altri ingredienti.

**Versione light:** Data la sua natura, è difficile rendere "light" questa ricetta. Tuttavia, si può creare una versione "single serving" riducendo le dosi e gustandola come una piccola coccola speciale.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

**Trucco per una riuscita sicura:** Il segreto è usare il burro molto morbido, a temperatura ambiente (a pomata), per creare la pastella speziata. Questo permetterà di amalgamarlo perfettamente con lo zucchero e le spezie, creando una crema omogenea che si scioglierà senza grumi.

**Lo sfizio in più:** Per una versione ancora più ricca e natalizia, sostituisci l'acqua bollente con del succo di mela caldo o del sidro. Il sapore di mela cotta, burro e spezie è semplicemente paradisiaco.

**L'idea per i bambini:** Prepara per loro la versione analcolica "Hot Buttered Apple": usa la stessa pastella di burro speziato, ometti il rum e sciogli il tutto in una tazza di succo di mela bollente.

**Sembrerà di bere una torta di mele liquida!**

**Idea antispreco:** Prepara in anticipo un barattolo grande di "burro speziato". Si conserva in frigorifero per settimane ed è la soluzione perfetta per un drink dell'ultimo minuto quando arrivano ospiti inaspettati.

## CONSERVAZIONE

L'Hot Buttered Rum va preparato e consumato al momento, ben caldo. La "pastella" di burro speziato, invece, si può preparare in grandi quantità e conservare in un barattolo in frigorifero anche per un mese.