

ANTIPASTI E SNACK

Long island ice tea

DOSI PER: 1 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il **Long island ice tea** è considerato il capostipite della categoria **ice tea**, chiamata così per somiglianza cromatica con il tè freddo. Ma attenzione! Non è un tè, bensì è un cocktail molto alcolico.

Come tutti i **cocktail** più famosi le origini del **Long island** sono incerte. Una leggenda narra che sia stato inventato, nei primi decenni del '900, per sfuggire alle ferree regole del proibizionismo, in quanto ricco di diverse qualità di alcolici ma appariva come un tè freddo; tutto ciò è abbastanza inverosimile data la difficoltà di quei tempi di reperire anche un solo tipo di alcolico.

È certo invece che il primo **Long island ice tea** fu

servito da Bob Butt, negli anni '70, a Hampton Bays sull'isola di Long Island, da cui prende il nome.

La tecnica di preparazione è molto facile e si chiama "build", che prevede la costruzione del cocktail direttamente nel bicchiere in cui verrà servito.

Se cerchi idee per altre bevande da "serata" ecco qualche idea che potrebbe piacerti:

[Negroni sbagliato](#)

[Cuba libre](#)

[Spritz](#)

[Mojito](#)

INGREDIENTI

VODKA 15 ml

TEQUILA 15 ml

RUM BIANCO 15 ml

GIN 15 ml

COINTREAU 15 ml

SCIROPPO DI ZUCCHERO 15 ml

COCA-COLA

FETTE DI LIMONE 1

PREPARAZIONE

1 Taglia una fetta da un limone, incidi lungo uno spicchio, servirà per la guarnizione.



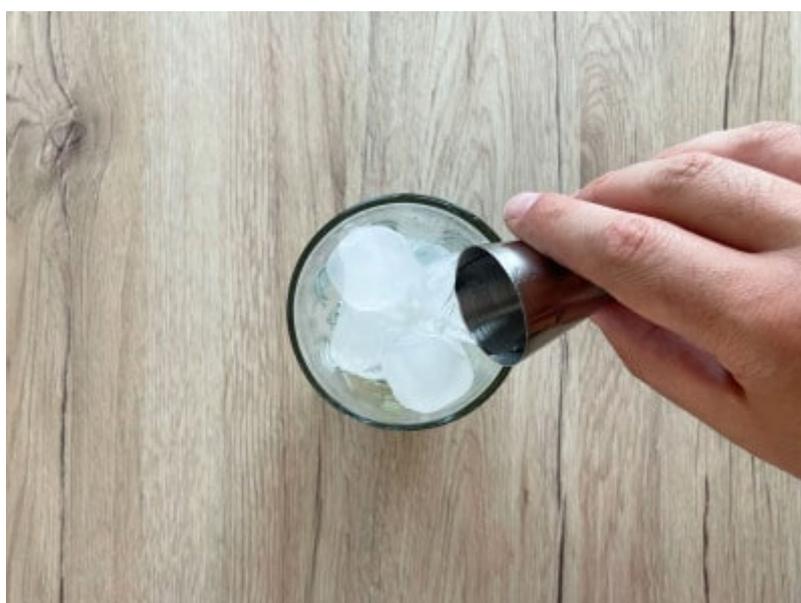


2 Ricava il succo e tieni da parte. Riempi il bicchiere, tipo highball, con ghiaccio.



3 Versa quindi il succo di limone fresco, la vodka, la tequila, il rum bianco.





- 4 Continua con il gin, il Cointreau, lo sciroppo di zucchero e infine un po' di Cola senza esagerare perchè il colore deve assomigliare a quello di un tè freddo.





5 Mescola gentilmente con uno stirrer o un cucchiaino dal manico lungo. Guarnisci con la fetta di limone e servi immediatamente.





CONSERVAZIONE

Il long island ice tea deve essere consumato immediatamente.

CONSIGLIO

Si possono fare delle variazioni: per abbassare il grado alcolico si può eliminare la tequila, al posto del Cointreau si può utilizzare il Triple sec .