

BEVANDE

Margarita

LUOGO: Nord America / Messico

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI PER FARE IL MARGARITA

TEQUILA 35 ml
COINTREAU 20 ml
SUCCO DI LIME 15 ml
SALE
LIME 1 fetta
GHIACCIO

La nostra ricetta del **Margarita** è un sorso di Messico, un **cocktail** che equilibra in modo magico il sapore deciso della tequila, l'acidità fresca del lime e la nota dolce-amara del Cointreau. Questa è la nostra ricetta per prepararlo a regola d'arte, un drink che non passa mai di moda, perfetto per un aperitivo o un dopocena speciale. È un classico che sta benissimo accanto a un **Mojito** per la sua freschezza o a un **Cosmopolitan** per la sua eleganza.

COME FARE IL MARGARITA

- 1 Metti nella coppa cocktail il ghiaccio e tieni da parte, in questo modo manterrai il bicchiere freddo fino al momento del servizio. Spremi lime fino ad ottenere 15 ml di succo fresco. Se non ti piace avere la polpa nel cocktail puoi filtrare il succo con un colino a maglie strette.



- 2 Metti il ghiaccio nello shaker, versa la tequila.



3 Quindi aggiungi il Cointreau, e il succo fresco di lime.



- 4 Shaker per 15-20 secondi, elimina il ghiaccio e l'eventuale acqua dalla coppa cocktail, passa una fetta di lime sul bordo del bicchiere.



- 5 Fai aderire il sale sul bordo per formare l'iconica crosta di sale. Filtra il Margarita, utilizzando uno strainer, direttamente nella coppa cocktail.



TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Il segreto del bicchiere ghiacciato: Il nostro trucco per un Margarita perfetto è raffreddare la coppetta. Prima di iniziare, riempi di ghiaccio. Al momento di versare il cocktail, butta via il ghiaccio: la coppa sarà gelida e manterrà il tuo drink freddo più a lungo.

La shakerata energica: Non essere timido! Shakerala con forza per 15-20 secondi. Questo non solo mescola gli ingredienti, ma raffredda e diluisce leggermente il cocktail, raggiungendo l'equilibrio perfetto.

Non sprecare il lime! Dopo averlo spremuto, passa la "calotta" del lime sul bordo del bicchiere per far attaccare il sale. Con la scorza che avanza, puoi preparare uno sciroppo aromatico o semplicemente grattugiarla su un piatto di pesce per un tocco profumato.

COME CONSERVARE IL MARGARITA

Il **Margarita** è un cocktail che va preparato e servito all'istante per essere gustato al meglio. Se stai organizzando una festa, puoi preparare in anticipo una "batch" miscelando tequila, Cointreau e succo di lime in una bottiglia. Conservala in frigo e, al momento di servire, shakerala la quantità desiderata con ghiaccio e servi.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Tequila sunrise: dolce e scenografico, con succo d'arancia e granatina.

Gin Tonic: il grande classico rinfrescante da personalizzare con botaniche.

Espresso Martini: intenso e cremoso, perfetto come dopocena.

Caipirinha: il classico cocktail brasiliano fresco e rinfrescante a base di cachaça, lime e zucchero.