

BEVANDE

Mojito analcolico all'anguria

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il **mojito analcolico all'anguria** è il mocktail definitivo per chi cerca una bevanda rigenerante e scenografica. In questa versione, la freschezza pungente della menta e del lime si sposa con la dolcezza acquosa dell'anguria matura, creando un equilibrio di sapori che conquista al primo sorso. È il drink ideale per un pool party, un barbecue in giardino o semplicemente per godersi un momento di relax senza gli effetti dell'alcol.

Per rendere il tuo aperitivo ancora più sfizioso, potresti servire questo cocktail insieme a degli [involtini di melanzane](#) o accompagnarlo con una fresca [tartare di salmone e avocado](#). Se ami le bevande alla frutta, non perderti anche la nostra

versione dell'[espresso tonico all'arancia](#) o lasciati ispirare dalla freschezza di questo [caffè shakerato](#). Preparare il mojito analcolico all'anguria è semplicissimo: non servono shaker professionali, ma solo ingredienti freschissimi e un pizzico di energia per pestare gli aromi a dovere.

INGREDIENTI PER IL MOJITO ANALCOLICO ALL'ANGURIA

ANGURIA polpa - 600 gr
LIME 2
ZUCCHERO DI CANNA 2 cucchiaini da
tavola
ACQUA GASSATA 500 ml
GHIACCIO tritato -

PREPARAZIONE DEL MOJITO ANALCOLICO ALL'ANGURIA

- 1 Taglia la polpa dell'anguria a cubetti, rimuovi con attenzione tutti i filamenti e i semi residui, poi frullala alla massima velocità fino a ottenere un succo liscio. Passalo attraverso un colino a maglie strette per renderlo limpidissimo e privo di polpa in eccesso. Lava accuratamente i lime, tagliali in quattro spicchi ciascuno e distribuiscili equamente sul fondo di quattro bicchieri alti da cocktail.





- 2** Aggiungi lo zucchero di canna e le foglie di menta fresca, ben lavate e asciugate, direttamente sopra i pezzi di lime. Pesta gli ingredienti sul fondo del bicchiere con un pestello, premendo e ruotando delicatamente: in questo modo riuscirai a estrarre il succo del lime e gli oli essenziali della menta senza stracciare le foglie, evitando che il cocktail diventi amaro.



- 3** Riempi i bicchieri fino all'orlo con il ghiaccio tritato, che aiuterà a mantenere la menta e il lime sul fondo del bicchiere, evitando che salgano a galla. Versa il succo di anguria filtrato fino a riempire metà del bicchiere e colma il resto dello spazio con l'acqua gassata (o la

soda) ben fredda. Mescola delicatamente dal basso verso l'alto prima di servire e completa il tutto con una cannuccia.



IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: la ricetta è naturalmente priva di glutine; assicurati solo che l'acqua gassata o la soda utilizzata non contengano additivi a rischio.

Versione senza lattosio: questo drink è 100% vegetale e non contiene alcun derivato del latte.

Versione light: ometti lo zucchero di canna e punta tutto sulla dolcezza naturale dell'anguria, oppure utilizza qualche goccia di stevia per un profilo calorico bassissimo.

L'idea vegetariana/vegana: il cocktail è già adatto a uno stile di vita vegano. Prova ad aggiungere dei semi di chia per una consistenza particolare.

L'idea WOW: servi il drink direttamente all'interno di una mini-anguria svuotata e aggiungi un rametto di ribes rosso per un effetto visivo da resort tropicale.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: non pestare eccessivamente le foglie di menta: se le sminuzzi troppo, rilasceranno clorofilla rendendo il tuo mojito analcolico all'anguria amaro. Il segreto è premerle delicatamente insieme al lime e allo zucchero per liberare solo gli oli essenziali.

Lo sfizio in più: aggiungi un pezzetto di zenzero fresco grattugiato o un pizzico di peperoncino in polvere sul bordo del bicchiere: la nota piccante esalta incredibilmente la dolcezza dell'anguria. L'idea per i bambini: Prepara degli spiedini di anguria e menta da inserire nel bicchiere; i più piccoli si divertiranno a mangiare la frutta intrisa di aromi. Idea antispreco: non buttare la parte bianca della buccia dell'anguria! È ottima se tagliata a fettine sottili e marinata come se fosse un cetriolo, oppure usata per preparare una saporita confettura.

CONSERVAZIONE

Il mojito analcolico all'anguria va consumato immediatamente per godere della frizzantezza e del profumo della menta fresca. Se proprio necessario, puoi preparare il succo d'anguria in anticipo e conservarlo in frigo per un paio d'ore, ma assembla il drink solo all'ultimo secondo.