BEVANDE

Mojito

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

La nostra ricetta del **Mojito** è un piccolo viaggio a Cuba, un sorso di freschezza che mette subito allegria. È il re degli aperitivi estivi, quella bevanda che sa di menta fresca, lime e serate spensierate. Questa è la nostra ricetta per prepararlo a regola d'arte, **bilanciato e dissetante**, proprio come lo berresti all'Havana. È un grande classico che sta benissimo accanto a un italianissimo Spritz o al suo cugino cubano, il Cuba Libre.

INGREDIENTI

SUCCO DI LIME 5 ml

RUM BIANCO 4 ml

ZUCCHERO DI CANNA 2 cucchiaini - 6 gr

FOGLIE DI MENTA 6

CUBETTI DI GHIACCIO

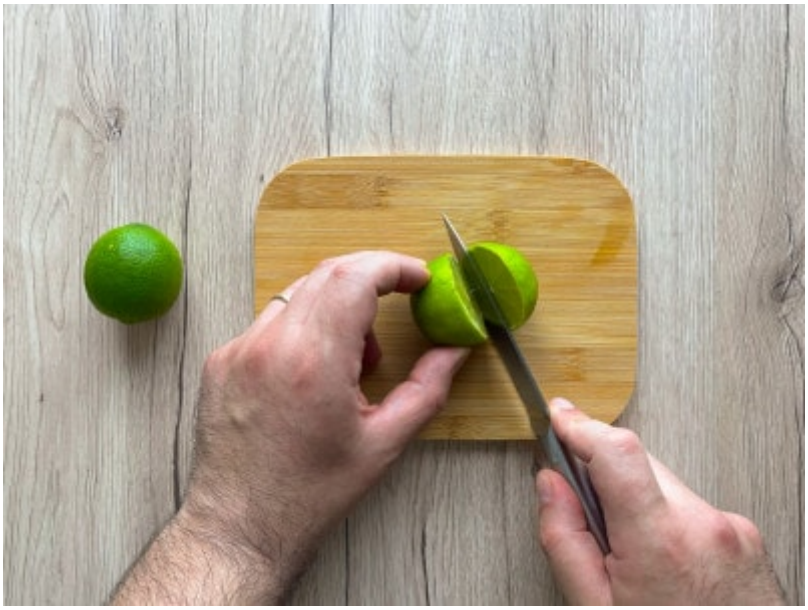
SODA

LIME per guarnire - 1 fetta

MENTA per guarnire - 1 rametto

COME FARE IL MOJITO

1 Per la preparazione del Mojito tagliate in due un lime e ricavatene il succo utilizzando uno spremi agrumi. Per un Mojito serviranno soltanto 5 ml di succo.



2 Prendete un tumbler alto, il bicchiere più adatto per gustare questo long drink, metteteci dentro il succo di lime, lo zucchero di canna, le foglie di menta e uno splash di soda.

3 Pestate delicatamente con un mudler (pestello), in questo modo si sprigionerà il profumo e l'aroma della menta.

4 Riempite il bicchiere con ghiaccio, importantissimo per mantenere fresco il cocktail più a lungo possibile. A questo punto versate il rum bianco e riempite il bicchiere, fin quasi all'orlo con la soda.

5 Mescolate per bene il tutto con lo stirrer o con un cucchiaino molto lungo. Guarnite con

una fetta di lime e un rametto di menta.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Il segreto della menta: Il nostro trucco più importante è questo: la menta non va pestata selvaggiamente! Va pressata delicatamente con il pestello, quel tanto che basta per farne sprigionare gli oli essenziali. Se la "maltratti" troppo, le foglie si rompono e rilasciano la clorofilla, che ha un sapore amaro.

Zucchero senza grumi: Lo zucchero di canna grezzo fa fatica a sciogliersi. Per un Mojito perfetto, noi ti consigliamo di usare uno zucchero di canna bianco e fine, oppure di preparare un velocissimo sciroppo sciogliendo lo zucchero in altrettanta acqua calda. Il tuo cocktail sarà perfettamente bilanciato.

Non sprecare il lime! Dopo aver spremuto il succo, non buttare le scorze! Puoi usarle per profumare una caraffa d'acqua, per strofinarle sulla teglia prima di cuocere un pesce al forno o, un trucco della nonna, metterle nella lavastoviglie per un ciclo a vuoto: lasceranno un profumo di fresco incredibile.

Come conservare il Mojito

Il **Mojito** va preparato e bevuto al momento per godere della sua freschezza e delle bollicine. Se stai organizzando una festa, però, puoi portarti avanti! Prepara in una brocca la base con rum, succo di lime e lo sciroppo di zucchero. Conservala in frigo e, al momento di servire, versa la base nei bicchieri, aggiungi la menta, il ghiaccio e completa con la soda.

Potresti cucinare anche...

Negroni sbagliato – Variante delicata del Negroni, con prosecco al posto del gin.
Nachos al forno – Croccanti e sfiziosi, ideali da servire con un mojito.
Mini pretzel – Perfetti come snack salato da accompagnare ai cocktail.
Bombe fritte – Morbide e golose, da gustare dolci o salate durante l'aperitivo.