

ANTIPASTI E SNACK

Mojito

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Il **mojito** è un cocktail che, specialmente nell'ultima decade, ha conosciuto un successo planetario. È una ricetta molto fresca e dissetante quindi adatto alle **calde serate estive**. L'origine del **Mojito** è incerta e si perde nel tempo e nel mito: pare infatti che un cocktail simile al mojito fu inventato da **Sir. Francis Drake**, famoso corsaro inglese, dove figurava l'aguardiente (rum non invecchiato) al posto del normale rum.

Comunemente la paternità viene data ad **Angelo Martinez**, barman della Bodeguita del Medio, famosissimo bar cubano. Quel che è certo è che **Ernest Hemingway** (scrittore, giornalista e premio Nobel per la letteratura nel 1954) e forte bevitore,

ha dato un contributo importante alla diffusione di questo freschissimo cocktail tessendone le lodi e la bontà in molte sue interviste.

Se ti piace farti in casa i tuoi cocktail, ti proponiamo una selezione davvero facile da realizzare.

[Spritz](#)

[Cuba Libre](#)

[Negroni sbagliato](#)

E magari ci aggiungiamo qualche stuzzichino, tipo:

[Nachos al forno](#)

[Mini pretzel](#)

[Bombe fritte](#)

INGREDIENTI

SUCCO DI LIME 5 ml

RUM BIANCO 4 ml

ZUCCHERO DI CANNA 2 cucchiaini - 6 gr

FOGLIE DI MENTA 6

CUBETTI DI GHIACCIO

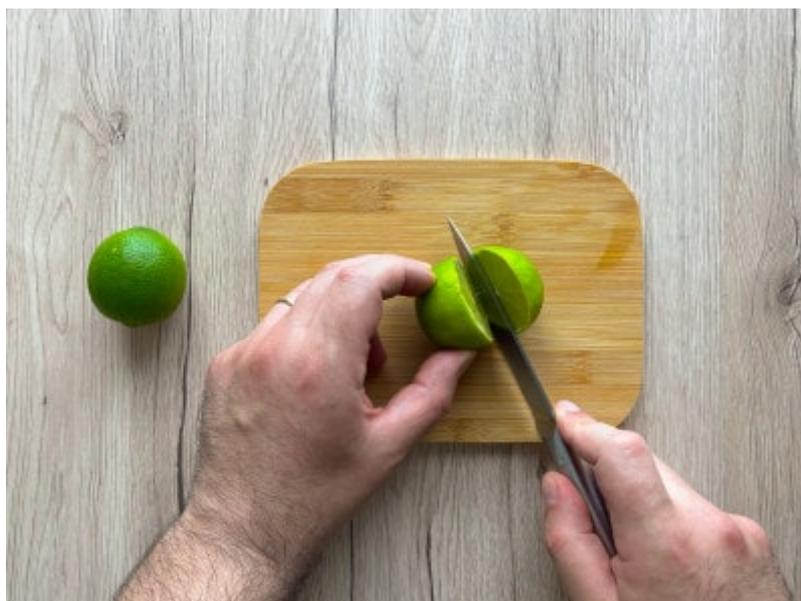
SODA

LIME per guarnire - 1 fetta

MENTA per guarnire - 1 rametto

PREPARAZIONE

- 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.



