

ANTIPASTI E SNACK

Moscow mule

DOSI PER: 1 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Il **moscow mule** è un cocktail, appartenente alla famiglia dei long drink, ricetta molto semplice da preparare, fresco e dissetante, caratterizzato dal sapore piccante dovuto alla presenza della ginger beer, che, contrariamente a quanto suggerisce il nome, è un prodotto analcolico costituito da soda aromatizzata allo zenzero.

La tecnica che si utilizza per preparare questo cocktail è chiamata “build”, perchè viene costruito direttamente nel bicchiere in cui verrà servito.

A differenza di altri cocktail, la nascita del Moscow mule è abbastanza certa, molte fonti affermano che tutto cominciò da un'operazione di marketing: infatti, in un periodo che va dal 1939 al 1941 a New York, Jack Morgan (proprietario del bar Chatman

nonché commerciante di vodka) e John Martin (proprietario del Saloon Cock'n'Bull nonché produttore di ginger beer) inventarono il cocktail che prevedeva l'utilizzo di questi due ingredienti accompagnati dal succo di lime, servito nelle caratteristiche copper mug, ovvero delle tazze di rame.

Il nome del cocktail deriverebbe dall'ingrediente alcolico, la vodka (Moscow) e dal fatto che le prime copper mug avevano stampigliato l'effigie di un mulo (mule).

Ecco altri drink per le tue serate party!

[Negroni sbagliato](#)

[Long Island Ice Tea](#)

[Cuba libre](#)

[Spritz](#)

[Mojito](#)

INGREDIENTI

VODKA 45 ml

GINGER BEER 120 ml

SUCCO DI LIME 10 ml

LIME fetta per guarnire - 1

PREPARAZIONE

1 Taglia una fetta di lime, servirà per la guarnizione.

Dal lime rimanente ricava il succo fresco e tieni da parte.



- 2 Riempi di ghiaccio una copper mug, aggiungi vodka, ginger beer e il succo fresco di lime avvalendoti dell'uso di un gigger, il classico misurino da barman.





3 Mescola con uno stirrer o con un cucchiaino dal manico lungo.

Guarnisci con una fetta di lime e servi.





CONSERVAZIONE

Il moscow mule, una volta preparato, va consumato immediatamente.

CONSIGLIO

La quantità di succo di lime e ginger beer dipende dalla qualità di quest'ultima. Se si usa una ginger beer secca e piccante possono bastare 5-10 ml di succo di lime, se la ginger beer è dolce bisogna aumentare la quantità di succo di lime fino a un massimo di 15ml.

Il moscow mule viene guarnito con una fetta di lime e alcune volte anche con foglie di menta, ma negli ultimi tempi alcuni barman usano guarnirlo con una fetta di cetriolo, prendendo esempio dalla Russia, dove è prassi comune accompagnare la vodka con questo ortaggio per equilibrarne l'acidità.

Se non si ha a disposizione la copper mug si può utilizzare un tumbler alto.