

BEVANDE

# Limonata Brasiliana con Latte Condensato

LUOGO: Sud America / Brasile

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Sei alla ricerca di una bevanda fresca e dissetante per affrontare le giornate più calde dell'anno?

Oggi ti porto direttamente in Sudamerica con la ricetta della vera **limonata brasiliana con latte condensato**, conosciuta anche come Limonada Suíça.

È un drink analcolico golosissimo e facile: ti basteranno solo 10 minuti, dei lime freschi e un buon frullatore per ottenere una **limonata cremosa brasiliana** perfetta.

Il segreto sta nel frullare i lime interi con tutta la

buccia per pochissimi secondi a impulsi, evitando così che la bevanda rilasci un retrogusto amaro.

Se ami i sapori agrumati, ti consiglio di servirla insieme a una fresca [cheesecake al lime](#) o alla più classica [cheesecake al limone](#).

Per i tuoi party estivi in piscina, prova ad alternarla a una leggera [acqua aromatizzata fragole limone menta](#) o a una tradizionale [granita al limone](#) siciliana.

Vuoi trasformare l'atmosfera in un vero aperitivo a tema? Allora devi assolutamente preparare una eccezionale [caipirinha](#) oppure una rinfrescante [caipiroska](#).

E per concludere le tue cene estive in bellezza, offri ai tuoi ospiti un bicchierino di [limoncello](#) fatto in casa ben ghiacciato.

## INGREDIENTI PER FARE LA LIMONATA BRASILIANA

LIME freschi e con buccia non trattata, poiché verranno usati interi - 4

LATTE CONDENSATO 400 gr

ACQUA freddissima da frigorifero - 1 l

CUBETTI DI GHIACCIO

FOGLIE DI MENTA Opzionale -

## COME SI FA LA LIMONATA BRASILIANA PASSO PASSO

**1** Inizia lavando accuratamente i lime sotto l'acqua corrente. Strofini bene la superficie, visto che utilizzerai la **buccia intera**.

Taglia le due estremità di ogni agrume e poi dividi ogni frutto in **4 o 8 spicchi**.

Ora rimuovi completamente la **parte bianca centrale** (il filamento interno) da ogni singolo spicchio: questo passaggio è fondamentale per evitare che la bevanda risulti amara.



**2** Versa gli spicchi di lime interi, mantenendo tutta la loro buccia, nel boccale del frullatore e aggiungi l'**acqua freddissima** di frigorifero.

Ora attiva il frullatore alla massima velocità azionando la **funzione pulse (a impulsi)** per circa 4-5 volte, per un totale di massimo 10 secondi.

Il vero segreto è tritare i lime senza polverizzarli: se esageri con i tempi, l'albedo (la parte bianca della buccia) rilascerà un **gusto troppo amaro** che rovinerebbe il risultato finale.





**3** Filtra immediatamente il liquido ottenuto versandolo attraverso un **colino a maglie strette** direttamente nella brocca.

Spingi bene la polpa con il **dorso di un cucchiaio** per estrarre fino all'ultima goccia di succo.

Infine, elimina i residui di buccia rimasti nel colino prima di passare allo step successivo.



**4** Sciacqua velocemente il **boccale del frullatore** per eliminare eventuali residui o pezzetti di buccia rimasti.

Subito dopo, versa di nuovo il **succo di lime filtrato** all'interno del boccale per iniziare a creare la consistenza cremosa.



**5** Adesso aggiungi il tocco goloso: versa l'intera lattina di **latte condensato** direttamente nel frullatore.

Unisci anche una generosa manciata di **cubetti di ghiaccio** prima di passare all'azione.





**6** Aziona il frullatore a **velocità medio-alta** per circa **20-30 secondi**.

Continua a frullare finché il latte condensato non si sarà amalgamato alla perfezione e vedrai formarsi in superficie una **consistenza densa, spumosa** e super invitante.

Versa immediatamente la tua **limonata cremosa brasiliana** nei bicchieri da bibita.

Se lo desideri, aggiungi qualche altro cubetto di ghiaccio e guarnisci con una **fettina di lime fresco** o una fogliolina di menta fresca.

Gustala subito, prima che la deliziosa **schiuma in superficie** si dissolva!



# SI PUÒ CONSERVARE LA LIMONATA BRASILIANA?

Il consiglio d'oro per questa bevanda è uno solo: **gustala immediatamente** appena terminato di frullare.

Ti sconsiglio vivamente di conservare la limonata brasiliana in frigorifero, anche solo per poche ore.

Gli oli essenziali della buccia del lime, restando a lungo a contatto con l'acqua, renderebbero il drink **estremamente amaro** e imbevibile.

Inoltre, con il passare del tempo il latte condensato tenderebbe a separarsi, rovinando per sempre la sua tipica **consistenza cremosa e spumosa**.

## I CONSIGLI DELLO CHEF

Per preparare una perfetta limonata brasiliana, la scelta dei **lime biologici** è fondamentale. Cerca frutti con la buccia sottile e lucida, che sono solitamente più succosi e meno amari.

Se vuoi ottenere una consistenza ancora più densa e simile a un sorbetto, puoi sostituire i cubetti di ghiaccio classici con del **ghiaccio tritato** prima di avviare l'ultima frullata.

Assicurati che l'**acqua sia freddissima**, quasi ghiacciata. Questo serve a mantenere il drink stabile ed evita che il calore delle lame del frullatore scaldi il latte condensato.

Vuoi trasformare questo drink analcolico in un perfetto aperitivo per adulti? Ti basta aggiungere un bicchierino di **cachaça o di rum bianco** durante l'ultimo passaggio per ottenere una golosa variante alcolica.

Infine, se non ami i sapori troppo dolci, puoi ridurre la dose a **mezza lattina di latte condensato**, bilanciando la consistenza con un goccio di latte vaccino o di latte di cocco.