

Categoria: Cocktail - Alcolici



Informazioni Generali

Preparazione: 5 min	Dosi per: 1 persone
Costo:	Difficoltà: Bassa



La Caipirinha è un cocktail originario del Brasile, preparato con lime, zucchero di canna, Cachaca (distillato della canna da zucchero), e molto ghiaccio tritato. Il suo nome deriva dal diminutivo della parola portoghese caipira (semplice, umile) con la quale vengono chiamati gli abitanti delle campagne remote del Brasile, paese in cui la Caipirinha è servita un po' in tutti i locali in quanto molto rappresentativa del luogo. La sua semplicità e la sua dolcezza ne hanno fatto uno dei 50 drink migliori al mondo.

Ingredienti

» Cachaca 50 ml circa	» Lime 1/2
» Ghiaccio tritato q.b.	» Zucchero di canna 2-3 cucchiaini

Preparazione

Tagliate il lime a quadretti, e ponetelo in un bicchiere tipo **old fashioned**, abbastanza capiente. Aggiungete lo zucchero di canna e con un **pestello** schiacciate e ruotate, per spremere il lime e amalgamarlo allo **zucchero**. Tritate grossolanamente del **ghiaccio** e riempite il bicchiere, poi versatevi sopra la **Cachaca** e con un cucchiaino dal gambo lungo mescolate; aggiungete due cannucce corte e larghe e la Caipirinha è pronta!

Consiglio

Come spesso succede, molti **reinterpretano o personalizzano** i cocktail, e la Caipirinha è uno dei più personalizzati: c'è chi la vuole molto dolce, chi molto più alcolica, chi con più lime o con meno ghiaccio....insomma provate la versione ufficiale e poi date libero sfogo alla fantasia e ai vostri gusti .

Curiosita'



Si dice che nei **bar di Salvador e di Rio** preparino la **Caipirinha**, mettendo nel **frullatore** i limoni tagliati a spicchi con tutta la buccia, lo zucchero di canna e ghiaccio in abbondanza, poi facciano frullare intensamente per qualche secondo finché il tutto si trasforma in una **bella granita**, che poi viene versata nei bicchieri, e rabboccata con altra **Cachaça**e il cocktail è pronto da sorseggiare lentamente facendo 4 chiacchiere tra amici !!!

