

# Caipirinha

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

<b>&gt;&gt; Cachaca</b> 50 ml circa		<b>&gt;&gt; Lime</b> 1/2	
<b>&gt;&gt; Ghiaccio</b> tritato q.b.		<b>&gt;&gt; Zucchero</b> 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** preparano 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 !!!

