

Caipiroska alla fragola

Categoria: Cocktail - Alcolici



Informazioni Generali

 Preparazione: 10 min	 Dosi per: 1 persone
 Costo:	 Difficoltà: Bassa

La **Caipiroska** è una rivisitazione abbastanza moderna della **Caipirinha**, cocktail storico originario del Brasile a base di Cachaca (distillato della canna da zucchero): la preparazione e gli ingredienti sono gli stessi, cambia solo la base alcolica, che è la **Vodka secca** per la Caipiroska, e la Cachaca per la Caipirinha.

La Caipiroska classica prevede come abbiamo detto solo Vodka secca, ma la si può preparare di **tutti i gusti desiderati**, aggiungendo o il frutto pestato (o frullato) o il suo sciroppo, così avremo: **Caipiroska alla fragola**, al mango, alla banana, ecc...



Ingredienti

>> Fragole 4-5	>> Vodka secca 50 ml
>> Ghiaccio tritato grossolanamente	>> Zucchero di canna 3 cucchiaini
>> Lime 1/2	

Preparazione

Tagliate il **lime** 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; aggiungete anche le **fragole** senza picciolo, lavate e tagliate a metà e continuate a pestare per spappolarle. Tritate grossolanamente del **ghiaccio** e riempite il bicchiere, poi versatevi sopra la **Vodka secca** e con un cucchiaino dal gambo lungo mescolate; aggiungete due cannucce corte e larghe e la Caipiroska alla fragola è servita!

Consiglio



Se vi piacciono i **cocktails dolci**, potete attuare questa variante: pestate il lime con solo 2 cucchiaini di zucchero di canna e, dopo avere pestato le fragole, aggiungete alla vostra Caipiroska un cucchiaino di **sciroppo di fragola**: il risultato sarà davvero ottimo.

Per presentare al meglio la vostra Caipiroska, potete guarnire il bicchiere con **fette di lime e fragole intere**.

Curiosità

Gli affezionati e i cultori della **Caipirinha**, aborriscono la Caipiroska, che invece piace molto all'universo femminile, in quanto molto dolce e piacevolmente saporito dal gusto della frutta.



