

Categoria: Cocktail - Alcolici



Informazioni Generali

Preparazione: 5 min	Dosi per: 1 persona
Costo: Basso	Difficoltà: Molto Basso

Il **Mojito** è un famoso cocktail (long drink) alcolico di origine cubana, a base di rum bianco e profumato con foglie di menta pestate assieme a zucchero di canna, e succo di lime, ingredienti ai quali vanno aggiunti dell'angostura, ghiaccio e soda.

Pare che il nome Mojito derivi dal termine voodoo "**Mojo**" (incantesimo) e voglia significare quindi **piccolo incantesimo**.



Ingredienti

» Acqua gassata (o soda) a piacere	» Menta fresca 7-8 foglie
» Angostura 1 spruzzo	» Rum chiaro cubano 50 ml
» Ghiaccio tritato o a cubetti q.b.	» Zucchero di canna 2-3 cucchiaini
» Lime il succo di 1	

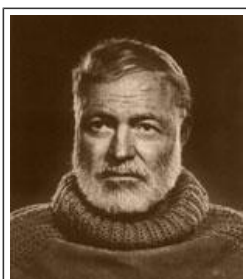
Preparazione

In un bicchiere da long drink (tumbler alto) ponete le **foglie di menta** e lo **zucchero di canna**; servendovi di un pestello schiacciatele contro il lato del bicchiere così da sprigionare l'aroma della menta. Aggiungete il succo di **lime** (circa 1/5 della bibita) e pestate ancora per qualche secondo, poi riempite il bicchiere di **ghiaccio** (a cubetti o tritato), aggiungete il **rum**, l'**angostura** e in ultimo uno spruzzo di soda; mescolate in modo circolare e servite decorando con un **rametto di menta**.

Consiglio

Non spremete o schiacciate la buccia del lime dentro al Mojito poiché quest'ultimo risulterebbe amaro, ed usate solo foglie di menta freschissime.
Esiste una variante per la preparazione del Mojito che consiste nell'adoperare insieme **due tipi di rum differenti**: uno bianco più giovane e uno ambrato più invecchiato.

Curiosità



L'invenzione del **Mojito** è dovuta al barman cubano Angelo Martínez, gestore della storico locale, situato a l'Avana, "**La Bodeguita del Medio**".
Il famoso locale era frequentato dallo scrittore **Ernest Hemingway**, che era un grande estimatore del Mojito, e che soleva consumarlo solo qui, poiché secondo lui, era preparato ad arte.

