

# Pina colada

Categoria: Cocktail - Alcolici



## Informazioni Generali

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

La **piña colada** è un long drink a base di **rum bianco**, **succo d'ananas** e **latte di cocco**; è un cocktail dolce, aromatico, dissetante e molto gustoso; proprio per questo è uno dei preferiti dall'universo femminile.

Sulle **origini della piña colada** ci sono versioni discordanti: la prima testimonianza scritta di un cocktail fatto con rum, cocco e ananas, viene riportata nel **1950 dal New York Times**, dove in un trafiletto si parla della piña colada come un cocktail tipicamente cubano.

Un'altra versione descrive la piña colada come un cocktail portoricano, inventato nel **1963** a San Juan da **Don Ramon Portas Mingot**, dove tutt'oggi esiste una targhetta di marmo che commemora l'invenzione di questo long drink.



### Ingredienti

<a href="#">» Ananas</a> succo 5/10	<a href="#">» Noce di cocco</a> latte 2/10
<a href="#">» Ananas</a> fresco 1 fetta media	<a href="#">» Rum</a> bianco 3/10

### ...per decorare

<a href="#">» Ciliegie</a> al maraschino 2
---

## Preparazione

Ricavate dalla fetta d'ananas uno spicchio che terrete da parte per la decorazione del bicchiere; eliminate la scorza attorno alla fetta restante e tagliate a cubetti la polpa. Versate la polpa, il succo d'ananas, il latte di cocco e il rum bianco in un frullatore, aggiungete il ghiaccio in scaglie o cubetti (5-6) e frullate ad alta velocità. Versate la piña colada senza filtrarla in un bicchiere decorato con lo spicchio di ananas e le ciliegine al Maraschino, aggiungete una cannuccia e servite.

## Consiglio

Se siete amanti dei cocktail dolci, potete aggiungere 1 o 2 cucchiaini di **sciropo di zucchero di canna** alla piña colada. Appena avrete frullato gli ingredienti, assaggiate il cocktail e, se necessario e secondo i vostri gusti, aggiungete lo sciropo di zucchero e frullate ancora per qualche istante, dopodiché versate la piña colada nel bicchiere, decorate e servite.

