

Cosmopolitan

Il cocktail **Cosmopolitan** è un grande classico americano, spesso presente nelle serate mondane d'oltreoceano; sovente viene chiamato con il suo nome abbreviato cioè Cosmo, e nonostante sia servito dentro ad una doppia coppa Martini non appartiene a questa categoria; esistono diverse opinioni sulle origini del Cosmopolitan, ma in realtà non si sa precisamente chi per primo inventò questo cocktail. Oggi la sua popolarità è aumentata grazie al fortunato telefilm "[Sex and the city](#)", nel quale quattro amiche Newyorkesi spesso si ritrovano a parlare delle loro avventure e dei loro problemi sedute davanti ad una invitante coppa di Cosmopolitan.

Ingredienti:

[Cointreau](#) 2/10 [Limoni](#) (o lime) il succo filtrato 1/10
[Mirtilli rossi](#) il succo 2/10 [Vodka secca](#) 5/10

Preparazione:

Mettete a ghiacciare una doppia coppa Martini.
Versare gli ingredienti dentro ad uno shaker nel quale avrete posto dei cubetti di ghiaccio per $\frac{3}{4}$ della sua capienza, dopo di che shakerate e successivamente filtrate il cocktail nella doppia coppa Martini ghiacciata.
Guarnite con una fettina di [limone](#) o un ricciolo della sua scorza.



Curiosità:

Sembra che la versione più accreditata della nascita del Cosmopolitan sia da attribuire a Cheryl Cook, famosa bartender di Miami, che nel 1987 volle creare un cocktail che potesse piacere alle donne; prese quindi il più classico e famoso bicchiere da cocktail, la coppa Martini e miscelò pochi e semplici ingredienti fino a farlo diventare dolce e rosa: un sapore piacevole e un colore invitante. Fu un grande successo e diventò quindi uno dei cocktail preferiti dalle donne.

Varianti:

Come spesso succede, i cocktails subiscono delle variazioni in base alla fantasia e al gusto delle persone; ecco una variante del Cosmopolitan da preparare nello stesso identico modo ma con dosi e ingredienti leggermente diversi.

White cosmopolitan

[Vodka secca](#) 5/10
[Cointreau](#) (o triple sec) 1/10
succo di [mirtillo bianco](#) 3/10
succo di lime 1/10
ricciolo di scorza di [limone](#)

Se volete ottenere un long drink estremamente rinfrescante e dissetante potete aumentare la dose di succo di [mirtillo](#) e porre il cocktail in un tumbler alto (bicchiere da bibita) con cubetti di ghiaccio.