

Caipiroska

La **Caipiroska** è una rivisitazione abbastanza moderna della **Caipirinha**, cocktail storico originario del Brasile a base di **Cachaça** (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 **Cachaça** per la **Caipirinha**.



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.

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.

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.



Ingredienti

Fragole 4-5 **Ghiaccio** tritato grossolanamente **Lime** 1/2



Vodka secca 50 ml **Zucchero** di canna 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 **Wodka** e con un cucchiaino dal gambo lungo mescolate; aggiungete due cannuccie corte e larghe e la **Caipirinha** è pronta!