

Piña colada

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:

Ananas succo 5/10 Ananas fresco 1 fetta media

Noce di cocco latte 2/10 Rum bianco 3/10

...per decorare

Ciliegine 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 **sciroppo 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 sciroppo di **zucchero** e frullate ancora per qualche istante, dopodiché versate la piña colada nel bicchiere, decorate e servite.

