

## Margarida

Il **Margarita** è un cocktail di **origini messicane** il cui creatore è incerto; esistono infatti diverse versioni che vedono svariate persone contendersi la paternità di questo famoso e semplice cocktail a base di **tequila**.



Il margarita viene preparato shakerando ghiaccio, tequila, triple sec (il più famoso è il Cointreau) e succo di limone o lime e servito nella tipica "coppa margarita" dal bordo "brinato" di sale.

### Ingredienti:

Cointreau o altro triple sec) 3/10 Limoni succo 2/10  
Tequila 5/10

... per decorare

Limoni 1 spicchio Sale fino q.b.

### Consiglio:

Attenzione! Non a tutti piace l'idea di dover appoggiare le labbra su del sale per bere il margarita; sarà quindi prudente inumidire con il limone solo metà bicchiere, in modo che si abbia la possibilità di scegliere dove appoggiare le labbra per gustare il proprio margarita.

### Preparazione:

Prendete una "coppa margarita" ben asciutta e, tenendola capovolta (per evitare antiestetiche sbavature), bagnate il suo bordo con uno spicchio di limone. Ponete in un piattino del sale fino, quindi intingetevi il bordo del bicchiere in modo da ottenere un effetto "brinato". Mettete il bicchiere così preparato nel freezer e fatelo raffreddare bene. Nel frattempo riempite per  $\frac{3}{4}$  uno shaker con dei cubetti di ghiaccio, aggiungete gli ingredienti e shakerate energicamente per 8 secondi, quindi filtrate il tutto nella "coppa margarita".