



## Mojito

Mescola in un bicchiere il succo di lime con lo zucchero. Aggiungi le foglie di menta, schiacciandole contro il lato del bicchiere. Riempi il bicchiere per 2/3 con il ghiaccio e poi versa il rum. Aggiungi infine il succo di lime e completa con la soda o seltzer.

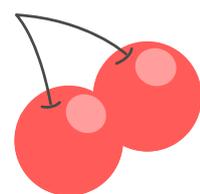
- 60 ml rum bianco
- 15 ml succo di lime fresco spremuto
- 1 cucchiaino di zucchero
- 3 foglie di menta
- club soda oppure seltzer



## Sangria

Mescola tutti gli ingredienti in una brocca. Metti la brocca in frigorifero e lasciala riposare per una notte. Versa la sangria nei bicchieri. Aggiungi con uno spicchio d'arancia

- 1 bottiglia di vino rosso da pasto
- 1/2 bicchiere di brandy
- 1/2 bicchiere di succo d'arancia
- 1/2 bicchiere di succo di melograno
- 2 bicchieri di acqua frizzante
- 1/4 bicchiere di sciroppo
- spicchi di arancia
- fette di mela
- mirtilli
- chicchi di melograno



## Piña Colada

Prendi il rum e mettilo in un frullatore con succo di ananas non zuccherato e crema di cocco. Frullare con una tazza di ghiaccio tritato o 5 o 6 cubetti di ghiaccio e versare in un bicchierone. Guarnire a piacimento.

- 75 ml. rum
- 85 ml succo di ananas
- 30 ml crema di cocco
- Ghiaccio



## Mimosa

Versa lo champagne in un flute. Fai attenzione a non lasciare che il vino strabordi: vogliamo preservare le bollicine! Quindi aggiungere il succo d'arancia e lascia che si mischino per un secondo. Se vuoi, guarnisci il tuo bicchiere con una fetta d'arancia.

- 100 ml succo d'arancia
- 100 ml di champagne (o un altro vino frizzante)
- spicchi di arancia (facoltativo)



## Daiquiri

Spremi il lime nello shaker, aggiungi lo zucchero e poi il rum. Agita bene con il ghiaccio tritato e infine filtra il drink in un bicchiere da cocktail freddo.

- 60 ml rum bianco
- 1/2 cucchiaino zucchero
- 15 ml succo di lime



## Mai Tai

Agitare gli ingredienti in uno shaker freddo assieme al ghiaccio tritato. Versare tutto in un bicchiere grande (Collins o tiki mug). Guarnire con scorza di lime e una foglia di menta.

- 60 ml rum scuro
- 30 ml succo di lime
- 15 ml curaçao all'arancia
- 15 ml sciroppo di orzata
- 4 ml sciroppo di zucchero candito



## Bloody Mary

Versa un po' di sale su un piattino. Strofina il lato succoso della fetta di limone o di lime lungo il bordo di un bicchiere di pinta. Ricoprire il bordo esterno del bicchiere con il sale fino a completo rivestimento. Riempi con il ghiaccio e metti il bicchiere da parte. A parte, spremi le fette di limone e di lime in uno shaker. Aggiungi gli ingredienti rimanenti e il ghiaccio e agita delicatamente. Versare nel bicchiere preparato. Guarnisci con un rametto di prezzemolo, 2 olive verdi, uno spicchio di lime e un gambo di sedano (facoltativo).

- 1 spicchio di limone
- 1 spicchio di lime
- 60 ml di vodka
- 120 ml di succo di pomodoro
- 1,5 ml di salsa Tabasco
- 2 cucchiaini di rafano
- 1,5 ml di salsa Worcestershire
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe nero macinato
- 1 pizzico di paprika affumicata
- Uno spicchio di lime, olive verdi, prezzemolo, un gambo di sedano.



## Caipirinha

Taglia il lime a fette spesse 1/2 cm, taglialo a cubetti e mescola in un bicchiere con lo zucchero. Aggiungi un paio di cubetti di ghiaccio. Versare nella cachaça. Servire.

- 50 ml Pitú Cachaca 40%
- 1/2 lime
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 bicchiere di ghiaccio a cubetti

